

Rillettes de champignons (faciles)

Bonjour à toutes et tous,

L'automne amène souvent la pluie et les [champignons](#) dans la campagne et les forêts. Ce sont des occasions d'amuser le regard des botanistes en herbes, de challenger les chasseurs de champignons, et pour tous de tout simplement se régaler avec une bonne poêlée de champignons. Si jamais vous vous baladez en forêt, ce sont parfois des colonies mêmes de petits champignons comestibles où non qui apparaissent dans les mousses, apportant une jolie couleur dans les tons parfois gris.



En ce moment, dans les forêts de Haute Loire..

Ce matin j'aurais voulu partager avec vous une autre recette pour mettre en valeur les champignons : en rillettes végétales ! On oublie l'idée du porc, ici de sont de petits morceaux de

champignons de Paris qui sont finement découpés et lentement confits avec des épices. Certes, on n'y retrouve pas le crémeux des vraies rillettes, mais il y a un petit quelque chose qui change et qui plaît à l'apéritif. Que cela soit pour les apéritifs d'automne, ou même aux fêtes de fin d'année, c'est une agréable alternative qui réglera petits et grands.

Voici donc la recette de ces rillettes de champignons. j'espère qu'elle vous plaira.. Bonne journée !

- Rillettes de champignons -



Recette : Rillettes de champignons

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 Personnes en apéritif (1 petit ramequin)

- 300 g de champignons
- 4 cuillerées à soupe de vin blanc
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 1 clou de girofle
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Réalisation

- Lavez ou brossez les champignons. Retirez les morceaux emplis de terre. Coupez les champignons en brunoise (i.e. cubes de 2-4 mm de côté).
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les champignons, salez bien. Faites revenir à feu vif 5 minutes pour que les champignons commencent à rendre leur eau.
- Ajoutez le vin blanc, le clou de girofle, poivrez assez généreusement. Couvrez et laissez cuire à couvert et à feu doux jusqu'à ce que les champignons soient fondants.
- Ajoutez la sauce soja, mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir. Réservez dans un ramequin jusqu'au service.

- Servez en tartinable soit tiède, soit froid

Astuces

- Note : Avec 300 g vous préparez environ 1 petit ramequin en photo. La quantité réduit vite. Mais comme c'est un tartinable qu'on ne peut mettre en couche épaisses, il y en a largement pour 4 personnes.
- Conservation : 24 h au au réfrigérateur, dans une boîte hermétique.
- Variante : Ajoutez 50 de champignons des bois (girolles, cèpes) pour disposer d'une saveur plus fine.



Rillettes de champignons
