

Champignons portobello farcis à la saucisse

PORTIONS
4

PREPARATION
20 min.

COOKING
20 min.

INGREDIENTS

Pour les portobellos farcis

// 6 gros champignons portobello, la queue et l'intérieur vidé (réservé la queue et l'intérieur)

// 4 saucisses poivrons rôtis & asiago, la chair vidée

// 1 tasse de fromage mozzarella râpé

// Chapelure dorée à l'origan (Voir plus bas)

// Sel et poivre

Pour la chapelure dorée à l'origan

// 1/2 tasse de chapelure de pain (avec ou sans gluten) 1/4 tasse de beurre

// 2 c. à soupe d'origan frais haché

// 1 citron, le zeste uniquement

// Sel

Pour la tombée de chou kale aux lardons

// 1 chou kale haché grossièrement, les tiges enlevées

// 2 gousses d'ail hachées

// 2 échalotes grises tranchées finement

// La queue et l'intérieur des champignons portobello, haché

// 1/2 tasse de lard fumé, coupé en lardons

// 1/2 tasse de vin blanc Sel poivre

// Jus de citron, au goût



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PREPARATION

- 1 Préchauffer le BBQ ou le four à 400 degrés.
- 2 Farcir les champignons avec la chair de saucisse. Cuire une vingtaine de minutes, ou jusqu'à ce que la chair soit entièrement cuite.
- 3 Dans une poêle, faire revenir la chapelure dans le beurre jusqu'à ce qu'elle devienne dorée. Retirer et y intégrer l'origan haché, le zeste de citron et le sel. Mélanger et réserver.
- 4 Faire blanchir le kale 12 minutes dans un grand chaudron d'eau bouillante salée. Une fois cuit, égouttez et étendre le kale sur du papier absorbant pour en retirer l'excédent d'eau.
- 5 Dans une poêle, faire sauter le lard fumé, l'ail, les échalotes grises et les champignons hachés jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée. Ajouter le kale, le vin blanc et laisser réduire presque à sec. Assaisonner et y ajouter le jus de citron. Réserver au chaud.
- 6 Parsemer les champignons farcis de fromage mozzarella râpé et faire fondre et colorer le fromage à broil.
- 7 Garnir les champignons farcis et gratinés de la chapelure dorée à l'origan.

ASSEMBLING

- 1 Servir sur la tombée de kale.