

# CHAMPIGNONS ROTIS AU FOUR

Voici une recette de champignons rôtis à la romaine (avec du persil et de l'ail et de l'huile d'olive).

Un concept simple, je dirais même universel qui rend tout de suite plus joyeux les champignons. Leur saveur reste discrète bien sûr mais ces petits plus lui donnent du goût et leur texture est très agréable.

Je vous avais déjà proposé des champignons sautés avec du fenouil et du romarin que je vous recommande, ici le tout se fait au four et tout seul.

La recette très essentielle est inspiré d'une recette typique de Rome i *funghi porcini arrosto* sauf que....

Ils peuvent même faire office d'une entrée légère et rapide.



Champignons rôtis au four (pour 4 personnes, en accompagnement ou pour 2 en entrée)

- 16 champignons de Paris si possible de qualité et de même calibre
- une quinzaine de feuilles de persil plat
- une branche de romarin
- 3 gousses d'ail coupées en petits dés
- huile d'olive vierge extra
- sel et poivre

1. Préchauffer le four à 220°C fonction grill. Couper le bas des champignons (les garder de côté pour une autre recette ou les faire rôtir avec les chapeaux). Ciseler le persil et le mélanger avec l'ail et 3 càs d'huile d'olive.

2. Placer les chapeaux des champignons sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté creux en haut. Parsemer l'intérieur avec le mélange ail/persil/huile, saler et poivrer et ajouter le romarin. Si besoin ajouter encore un filet d'huile d'olive.

3. Enfourner pendant une vingtaine de minutes le temps que les champignons colorent, rôtissent en surface et se déshydratent un peu.

Servir chaud ou tiède en accompagnement de viande (sautée ou rôtie) ou de poisson (très bon avec du saumon).