

## Macarons de champignons aux herbes

### Les ingrédients pour 2 personnes :

8 gros champignons de Paris  
175 g de veau à hacher.  
60 g de lard fumé  
1 oeuf  
1 c à s de pesto de persil  
1 pointe d'ail  
1 c à s de chapelure  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Des brins de ciboulette

Retirer le pied des champignons et mettre les chapeaux dans un plat à four huilé, le côté bombé vers le bas, saler et poivrer et cuire une dizaine de minutes à 200°. La cuisson est à adapter à la taille des champignons.

Hacher finement le lard fumé et le veau ainsi que le pied des champignons ( les champignons que j'ai acheté n'avaient pour ainsi dire pas de pied aussi j'avais pris un champignon supplémentaire pour le hacher et j'ai ajouté un cèpe frais qui me restait d'une précédente recette).

Dans une poêle faire revenir dans un peu d'huile pendant 2-3 mn les pieds hachés, puis ajouter le lard et le veau, mélanger, saler et poivrer et faire cuire 5 mn en remuant de temps en temps.

Hors du feu ajouter le pesto de persil, l'oeuf, sel et poivre, une pointe d'ail et la chapelure. Vérifier l'assaisonnement.

Sortir les champignons du four et vider l'eau rendue en cours de cuisson. Garnir 4 chapeaux avec la farce et mettre les 4 autres sur la farce pour faire comme des macarons.

Blanchir 8 grands brins de ciboulette et les refroidir tout de suite dans l'eau froide. Ficeler les macarons avec ces brins de ciboulette.

Remettre au four une dizaine de mn environ, vérifier la cuisson.

Servir immédiatement.

### Les ingrédients pour le pesto :

Mixer : 4 c à s de persil plat  
4 c à s de pecorino  
4 c à s de noix  
4 c à s d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>