LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Champignons farcis chèvre, herbes et trait Crazy Bastard

Champignons farcis chèvre : voici une recette d’automne simple et chaleureuse qui marie le moelleux du fromage de chèvre frais, la terre douce des champignons et un petit coup de fouet tropical. Les chapeaux sont dorés au four, la garniture reste crémeuse et herbacée, ponctuée d’un trait de Sauce Piquante Crazy Bastard qui apporte une fraîcheur citronnée et une chaleur fruitée de Scotch Bonnet sans masquer le chèvre. Idéale en entrée pour un dîner convivial ou en apéritif généreux, cette préparation se prépare rapidement et se cuit en une vingtaine de minutes. Prépare-toi à servir des bouchées parfumées, légèrement croustillantes sur le dessus et fondantes à l’intérieur, parfaites avec un verre de vin blanc sec ou une salade verte acidulée.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**25 min**	**facile**

Ingrédients

- 16 champignons de Paris ou pleurotes fermes, calibre moyen (≈600 g)
- 200 g de chèvre frais (bûche ou petit frais)
- 1 échalote, finement émincée
- 2 gousses d’ail, écrasées
- 30 g de chapelure ou panko
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe d’huile d’olive + 1 filet pour badigeonner
- 1/2 cuillère à café de zeste de citron (ou lime)
- Sel et poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe (≈30 ml) Sauce Piquante Crazy Bastard - Scotch Bonnet & Épices des Caraïbes
- 10 g de beurre (optionnel, pour un dessus plus doré)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Scotch Bonnet & Épices des Caraïbes 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante 190 °C si possible). Rince et sèche les champignons, retire les pieds et hache grossièrement les pieds réservés.

Dans une poêle à feu moyen, chauffe 1 c. à soupe d’huile d’olive. Fais revenir l’échalote 2–3 minutes puis ajoute l’ail et les pieds hachés; saisis 3–4 minutes jusqu’à ce qu’ils rendent leur eau.

Hors du feu, verse la préparation dans un bol pour qu’elle tiédisse. Incorpore le chèvre frais, la chapelure, la moitié du persil et de la ciboulette, le zeste de citron, 1 cuillère à soupe de Sauce Piquante Crazy Bastard, sel et poivre. Mélange jusqu’à obtenir une garniture homogène mais encore souple.

Remplis généreusement chaque chapeau de champignon avec la préparation en tassant légèrement. Dispose les champignons farcis sur une plaque recouverte de papier cuisson, huile légèrement les chapeaux au pinceau et parsème le reste de chapelure si tu veux un dessus croustillant.

Ajoute quelques noisettes de beurre sur certains chapeaux si désiré. Enfourne 18–22 minutes: les champignons doivent être dorés et la garniture fondante.

Sors du four et laisse reposer 2 minutes. Juste avant de servir, termine par un léger trait (≈1 cuillère à soupe répartie) de Sauce Piquante Crazy Bastard pour apporter vivacité et longueur aromatique.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un dessus vraiment croustillant, passe les champignons 1–2 minutes sous le grill en surveillant. Tu peux préparer la garniture la veille et farcir au dernier moment pour gagner du temps. Ajuste la sauce en finition selon ton goût: quelques gouttes suffisent si tu préfères une chaleur discrète.