

# Recettes de base farces

## Duxelles de champignons de Paris

### Ingrédients pour 250 gr de duxelles environ

- 250 gr de champignons de Paris frais
- 30 gr de beurre
- 2 ou 3 cuillères de crème fraîche épaisse
- 2 échalotes
- Sel
- Poivre

Préparation : 30 mn

Nettoyer les champignons sous l'eau froide.

Eplucher les champignons, couper les queues des champignons au ras du chapeau.

Couper les queues en rondelles et réserver.

Émincer les chapeaux des champignons puis trancher finement chapeaux et rondelles des pieds.

Réserver les champignons ainsi préparés.

Eplucher et émincer les échalotes.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Verser les échalotes sur le beurre fondu et les faire suer à feu doux.

Ajouter le hachis de champignons dans la poêle et mélanger.

Laisser la première eau se relâcher du hachis.

Réduire le feu et placer une cheminée de faible diamètre au contact.

Cuire à feu doux 30 mn environ en surveillant la lente évaporation de l'eau.

À l'issue de la cuisson, ôter le papier et terminer en desséchant à la spatule.

Ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (cela reste cependant facultatif).

Saler et Poivrer.

Laisser refroidir et conserver dans un récipient placé au frais pour une prochaine utilisation.