

BEIGNETS MOELLEUX AUX CHAMPIGNONS ET AU COMTE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Assez facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 40 min



Ingrédients pour 12 personnes

- 250 g de champignons de Paris
- 145 g de beurre
- 1 échalote
- 25 cl de lait
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 125 g de comté
- 50 g de parmesan râpé
- 1 càs de persil
- Huile de friteuse
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Etapes de préparation

1. Nettoyer puis hacher les champignons. Faites les revenir dans une sauteuse avec 20 g de beurre et l'échalote émincée environ 15 min à feu moyen. Saler et poivrer, puis prolonger la cuisson environ 5 mn : toute l'humidité doit être évaporée. Couper le feu, laisser tiédir.
2. Verser le lait dans une casserole, ajouter le reste de beurre en parcelles, du sel, du poivre et la noix de muscade. Porter à frémissements en mélangeant à la spatule, puis ajouter la farine d'un coup et mélanger sur le feu jusqu'à ce que la préparation se détache des parois de la casserole.
3. Retirer du feu, continuer à mélanger 2 mn pour faire tiédir, puis incorporer les œufs, un à un. Incorporer le comté râpé, puis le parmesan et le persil plat. Incorporer la duxelles de champignons.
4. Faites chauffer l'huile de friture, faites y tomber des cuillerées à café de pâte. Laissez les cuire 3 à 4 min en les retournant quand elles commencent à dorer. Eponger les sur du papier absorbant et servir les sans attendre.

