

St Céols aux champignons et châtaignes

Informations



Ingrédients

- 1 St Céols
- 50 gr de sésame grillé Albert Ménès
- 20 gr de graines de pavot Albert Ménès
- 200 gr de pleurotes
- 200 gr de champignons de Paris
- 100 gr de champignons boutons
- 80 gr de beurre demi-sel Isigny
- 1 échalotte
- 200 g de châtaignes sous-vide
- ½ botte de persil plat
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation





1. Assaisonnez l'entièreté du St Céols avec le sel fin et le poivre du moulin.
2. Enrobez le dessus et les bords avec le mélange de sésame et graines de pavot.
3. Parallèlement, dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre puis faites revenir l'ensemble des champignons préalablement essuyés à l'aide d'un torchon propre.
4. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez les châtaignes et l'échalotte ciselée puis assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin. Débarrassez et réservez la préparation à température ambiante.
5. Décorez le fromage avec les champignons à températures ambiante.
6. Ajoutez quelques feuilles de persil plat.

? **Astuce** : Cette recette est réalisable avec d'autres champignons selon vos goûts (girolles, chanterelles, pieds-de-mouton...)