

# CHAMPIGNONS DOUX AU CHABICHOU DU POITOU

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷 - Préparation : 10min - Cuisson : 20min

## Ingrédients : pour 4 personnes

- 8 champignons de Paris de taille moyenne
- un Chabichou du Poitou
- beurre Charentes-Poitou AOC/AOP
- miel
- sel et poivre



©ATV

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) sur la position gril.
2. Lavez rapidement puis essuyez bien les champignons de Paris, et ne gardez que les têtes.
3. Dans une poêle, faites sauter les têtes des champignons au beurre pendant 10 minutes. Salez et poivrez, puis alignez-les dans un plat.
4. Tranchez le Chabichou en 8 et déposez une tranche dans chaque chapeau. Ajoutez ensuite une goutte de miel dessus.
5. Enfourez les champignons ainsi farcis sous le gril pendant 10 minutes en surveillant la cuisson.

## Info terroir :

### **Chabichou du Poitou**

*Le célèbre fromage de chèvre du Poitou, à la forme de cône de près de 6cm de hauteur, est la star incontestée de la région. Il peut être doux ou très fort en caractère selon son affinage. La légende fait remonter le Chabichou du Poitou au VIIIe siècle : il aurait été fabriqué par les Sarrasins abandonnés par les armées en fuite après la défaite infligée à Poitiers par Charles Martel en 732. Le mot « Chabi », abréviation de Chabichou, serait d'ailleurs une déformation de « Chebli » qui signifie « chèvre » en arabe. Le Chabichou est un produit AOC depuis 1990.*

