

# Cassolette de champignons en persillade, lardons fumés, pignons de pin, fromage de chèvre frais, roquette au vinaigre de cidre |

Recette pour 12 tapas



## Description

Un plat simple et efficace, des ingrédients de base, pour un résultat inattendu.

## L'astuce du chef

Si vous utilisez un bacon salé, blanchissez (plongez dans une eau bouillante durant 3 minutes) les lardons.

Voilà une cassolette qui peut faire des heureux dans le déroulement d'un brunch.

## Ingrédients

### Cassolette et persillade

- 300 Gr Lard fumé
- 350 Gr Champignons de paris
- 30 Ml Vinaigre balsamique
- 8 Branche(s) Persil plat
- 4 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre

### Salade roquette

- 1 Poignée(s) Roquette
- 2 Ml Vinaigre de cidre
- 5 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

### Finitions

- 180 Gr Buchette de fromage de chèvre
- 3 Cuil. à soupe Pignons de pin
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Lavez et hachez finement le persil plat, épluchez et hachez l'ail, mélangez la persillade, réservez au frigo.

Détaillez le bacon en petits lardons.

Dans une poêle chaude, faites rouler les noix de pin pour leur apporter une légère coloration (torréfier)

Émiettez le fromage de chèvre entre vos doigts.

Frottez les champignons avec un linge humide, coupez-les en deux ou trois suivant la grosseur.

### Cassiolette et persillade

Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons (sans matière grasse), une fois bien dorés, les égouttez dans une passoire.

Gardez la même poêle, faites revenir les champignons, 3 à 4 minutes, déglacez avec le vinaigre balsamique, bien faire tourner. Déposez les champignons sur une plaque, les mettre au four pour les caraméliser. Comptez environ 10 à 15 minutes.

Au moment de servir, ajoutez les lardons avec les champignons, ajoutez la persillade (frigo) au dernier moment, bien mélanger.

### Salade Roquette

Au moment de servir, placez la salade dans un bol, ajoutez un filet d'huile d'olive et le vinaigre de cidre, salez, poivrez.

Bien mélanger.

### Montage et finition

Dans la cassiolette, déposez les champignons et lardons en persillade, brisez entre vos doigts un morceau de bûchette de chèvre, déposez un bouquet de Roquette sur le dessus, parsemez de pignons de pin.

**Bon appétit!**