

CEPES FARCIS

Ingrédients pour 6 personnes :

- * 2 kg de **cèpes**
- * 2 tranches épaisses de jambon de pays
- * quelques branches de persil
- * 2 gousses d'ail
- * 2 échalotes
- * 2 c. à s. d'huile
- * 2 c. à s. de chapelure
- * 2 œufs
- * sel et poivre



Préparation des cèpes farcis :

- * Enlevez la partie terreuse des **cèpes** et essuyez les champignons délicatement.
- * Déposez-les sur un grand plat, saupoudrez-les avec du gros sel et laissez-les dégorger au moins deux heures, ensuite, épongez les **cèpes**.
- * Séparez les queues et les chapeaux des champignons.
- * Déposez les chapeaux de champignons dans un plat allant au four bien huilé.
- * Hachez ensemble le jambon, les queues de **cèpes**, l'ail, les échalotes et le persil et liez ce hachis avec les jaunes d'œufs, poivrez.
- * Garnissez les champignons avec cette farce et saupoudrez-les de chapelure.
- * Préchauffez le four au thermostat 6 et introduisez le plat pendant 20 minutes.