



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Têtes de champignons farcies au riz sauvage

Recette de la chef Cezin Nottaway

Ingrédients

12 champignons, tiges enlevées et hachées finement
1 tasse (250 ml) de riz sauvage précuit
½ oignon, haché finement
2 c. à table (30 ml) d'huile de noix de coco
2 c. à table (30 ml) de sauge, thym ou romarin frais haché
¼ de tasse de bière ou de vin blanc
1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de sirop d'érable Awazibi
sel
poivre
fromage (feta, fromage cheddar fumé ou fromage de chèvre)

Étapes

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Faire chauffer l'huile de noix de coco dans une poêle en fonte sur un feu moyen. Ajouter les oignons, puis faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les tiges de champignons. Cuire pendant 7 à 8 minutes. Ajouter la bière ou le vin, puis le riz sauvage. Laisser mijoter jusqu'à ce que les liquides soient presque entièrement réduits. Ajouter le sirop d'érable et les fines herbes, puis assaisonner le mélange avec le sel et le poivre. Farcir chaque tête de champignon avec le mélange, puis recouvrir avec du fromage. Cuire pendant 10 à 12 minutes.