



EN
FAMILLE

PRODUITS
LOCAUX

PRODUITS
LOCAUX

Les Galipettes

Le Saumurois est LA région du champignon de Paris. A manger cru ou cuit ce savoureux agaric est la star d'une recette farcie au four proposé par Pascale Schirtz du restaurant "Le Puy à vins" à Vaudelnay.

Les galipettes sont en fait de gros champignons de Paris que l'on fait pousser traditionnellement sur des petites butes. Au bout d'un moment, ces champignons deviennent tellement lourds qu'ils finissent par tomber en faisant des galipettes, d'où leur nom. On peut les acheter sur le marché auprès des derniers producteurs locaux ou en épicerie en veillant à ce qu'ils proviennent bien du Val de Loire. A déguster en entrée ou même en accompagnement. Vous pouvez également faire la recette en apéritif avec de plus petits champignons.

INGRÉDIENTS

500 grammes de champignons galipettes
Beurre
Ail
Persil
Rillettes
Fromage de chèvre Sainte-Maure-de-Touraine

ÉTAPES DE LA RECETTE

Préchauffez votre four à 180°C.

Essuyez les champignons pour retirer la terre. Il n'est pas utile d'éplucher les champignons de Paris. Coupez les pieds, il ne doit vous rester que les chapeaux afin de pouvoir les farcir. Disposez-les dans un plat, les lamelles vers le bas. Mettez-les au four 5 à 7 mn selon la taille afin de leur faire perdre un peu de leur eau.

Pendant ce temps, préparez le beurre d'ail. Mélangez une gousse d'ail haché très finement ainsi que 50 gr de beurre mou et une bonne poignée de persil. Passez le tout au mixer.

Sortez les champignons du four, retournez-les et commencez à les farcir.

C'EST SA RECETTE



PASCAL SCHIRTZ

Chef du restaurant Le
Puy à vins

Dans mon restaurant,
tout est fait maison,
avec des produits locaux
et bio. Je fais ce choix
par conviction, pour
faire vivre mon territoire

NIVEAU

Facile

SAISON

Toute l'année

DURÉE

30 minutes

Dans l'un, mettez une bonne dose de rillettes. Dans un autre, mettez du beurre d'ail.
Dans l'autre, placez une bonne tranche de fromage de chèvre Sainte-Maure.

Mettez les champignons à cuire environ 10 à 15 mn. Observez les garnitures pour voir si c'est bien cuit. Pour de petits champignons, le temps de cuisson doit être réduit pour passer à 5-7 mn environ.

Servez-les bien chauds.

PRODUIT LOCAL



Le champignon de Paris a besoin d'une température constante et d'un niveau d'humidité contrôlé. Il était autrefois cultivé dans les caves troglodytes du saumurois. Quelques producteurs maintiennent encore ce savoir-faire.



Les autres recettes



Entre forêts et châteaux - Circuit n°24

À VÉLO

FORÊT

Gizeux

[Lire la suite +](#)



[REPORTÉ] Safari photo

ATELIER

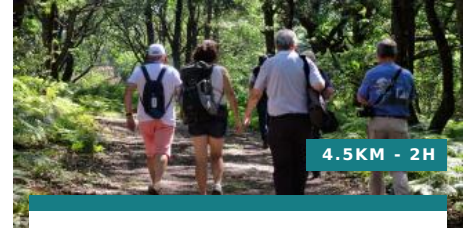
PLANTES

Vivy

Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine

Embarquez pour un Safari photo avec Fabien Fougeroux, photographe professionnel et un naturaliste du Parc. Le temps d'une balade, observez la faune et...

[Lire la suite +](#)



La forêt raconte l'Homme

SENTIERS DU PARC

FORÊT

Brain-sur-Allonnes

[Lire la suite +](#)

Les plus consultés



Le Pas des Vignes

GÎTE D'ÉTAPE OU DE GROUPE

Savigny-en-Véron

[Lire la suite +](#)



Hotel de Biencourt

HÔTEL

Azay-le-Rideau

[Lire la suite +](#)



Cabane du Verger

HÉBERGEMENT INSOLITE

La Chapelle-aux-Naux

[Lire la suite +](#)