



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 proposée 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.

Essayez 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.

Dans l'un, mettez une bonne dose de rillettes. Dans un autre, mettez du beurre d'ail. Dans l'autre,

C'EST SA RECETTE



PASCALE 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

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



23 FÉV. 2025

Stage tressage d'osier vivant

STAGE

SAVOIR-FAIRE

Saché

L'osier de Gué Droit

Découvrez le tressage de l'osier vivant, encadré par des professionnels passionnés du tressage et de l'osier. La journée ou demi-journée de stage...

[Lire la suite +](#)



Le Clos des Maçonnières

GÎTE D'ÉTAPE OU DE GROUPE

Avon-les-Roches

[Lire la suite +](#)



23KM - 2H30

D'art et d'argile – Circuit n°30

À VÉLO

FORÊT

LOIRE

Langeais

[Lire la suite +](#)

Les plus consultés



Marais et tourbières

NATURE

FAUNE

FLORE

Sur le territoire du Parc, les marais et tourbières, très humides, demeurent assez rares. Les tourbières accueillent une flore spécifique qui a su...

[Lire la suite +](#)



Conseils pour les activités de pleine nature

TOURISME ET
LOISIRS

EN PLEINE
NATURE

Vous êtes porteur d'un projet ou déjà prestataire d'une activité de pleine nature ? Vous souhaitez organiser une manifestation dans un espace naturel...

[Lire la suite +](#)



Les communes du Parc

Créé en 1996, le Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine regroupe 116 communes engagées autour d'un projet fort de préservation des patrimoines et...

[Lire la suite +](#)
