

# MARCHÉS aux Cèpes du Périgord

Tous les jours à partir de 16 h (en période de pousse)



**St-SAUD-  
LACOUSSIÈRE**

05 53 56 97 03

**VILLEFRANCHE DU  
PÉRIGORD**

05 53 29 91 44

**MUSSIDAN**

05 53 81 04 07

Chambre d'Agriculture Dordogne - 2013



**Cèpe  
du  
Périgord**



# RECETTES aux Cèpes du Périgord

## Risotto aux cèpes

PREPARATION : 15mn - CUISSON : 15mn

Ingrédients (pour 6 pers.)

- 350 g de riz carnaroli
- 1 cube(s) de bouillon de volaille
- 1 oignon(s)
- 100 g de Parmigiano Reggiano râpé
- 70 g de beurre doux
- 20 cl de vin blanc sec
- 350 g de Cèpes
- 1 gousse d'ail
- Quelques brins de persil plat
- 6 pincées de sel fin
- 6 tours de moulin à poivre
- 5 cl d'huile d'olive

Préparer les cèpes en retirant la terre des pieds à l'aide d'un couteau, puis laver la tête des cèpes à l'aide d'une brosse à champignons ou d'un papier absorbant. Couper les pieds en cubes et les têtes en tranches épaisses. Hacher l'ail et le persil.

Dans une poêle, faire sauter à l'huile les cèpes coupés en morceaux. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter 20 g de beurre, l'ail haché, le persil et assaisonner de sel et de poivre. Ciseler un oignon en petits dés. Dissoudre le cube de bouillon de volaille avec 1 litre d'eau et faire cuire pendant 2 min.

Dans une cocotte, faire suer les oignons avec une pincée de sel. Faire nacer le riz, ajouter le vin blanc et laisser réduire. Ajouter au fur et à mesure le bouillon de volaille sans cesser de remuer. Dès que le riz est cuit, ajouter les cèpes, le beurre frais puis le parmesan râpé.

Servir en assiettes creuses et déguster aussitôt.



www.atelierdeschefs.fr

## Pâtes aux cèpes et lardons

PREPARATION : 15 mn - CUISSON : 15 mn

Ingrédients (pour 4 pers.)

- 600 g de pâtes au choix
- 200 g de lardons
- 300 g de cèpes
- 2 échalotes
- 1 salade trevisse
- Quelques brins de sauge
- 2 gousses d'ail
- 35 g de tomme affinée râpé
- 40 g de gros sel
- 6 pincées de sel fin
- 5 cl d'huile d'olive

Faire bouillir 6 litres d'eau avec le sel. Éplucher l'ail et les échalotes, hacher l'ail et émincer les échalotes. Laver la sauge et la trévisse, puis les ciseler et réserver. Nettoyer les cèpes puis les tailler en morceaux d'1 cm de côté.

Mettre les pâtes dans l'eau bouillante et les cuire pendant 11 min. Les réserver ensuite dans un saladier avec 1 filet d'huile d'olive.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire suer les échalotes et l'ail avec 1 pincée de sel pendant 2 min. Ajouter les cèpes et laisser cuire durant 4 min. Pour finir, mettre les lardons et cuire pendant 5 min.

Verser les pâtes dans la préparation pour les réchauffer. Finir par la trévisse, le parmesan râpé ainsi que la sauge. Mélanger le tout délicatement.

Dresser en assiettes creuses et déguster.



www.atelierdeschefs.fr