

Ingrédients

4 beaux champignons portobellos
1 poivron rouge, en dés
1 oignon rouge moyen, en dés
12 olives Kalamata dénoyautées, en dés
1 tomate épépinée et coupée en dés
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette, finement ciselée
500 ml (2 tasses) de croûtons à salade César aux fines herbes
150 g (5 oz) de fromage de chèvre frais aux fines herbes
250 ml (1 tasse) de cheddar moyen, finement râpé (facultatif)

Marinade

160 ml (2/3 tasse) d'huile d'olive
3 gousses d'ail, fraîchement pressées
60 ml (1/4 tasse) vinaigre de vin rouge
15 ml (1 c. à soupe) d'herbes salées
10 ml (2 c. à thé) de romarin frais
10 ml (2 c. à thé) de thym frais

Sauce au bleu

100 g (3 1/2 oz) de fromage bleu, en dés
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de volaille corsé
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de volaille

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Macération : 2 heures

Nombre de portion : 4

Préparation

Fouetter tous les ingrédients qui composent la marinade et faire mariner les champignons au moins 2 heures au réfrigérateur.

Sur la grille du barbecue, à feu moyen vif, faire griller les portobellos 3 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger tous les autres ingrédients, sauf le cheddar. Réserver.

Retirer les champignons du barbecue et laisser refroidir 5 minutes. Farcir généreusement avec le mélange fromage-légumes. Saupoudrer de cheddar. Cuire de 5 à 10 minutes au barbecue, à feu indirect, à couvercle fermé, ou au four à 180° C (350° F).

Pendant ce temps, préparer la sauce au bleu en mélangeant le fromage bleu, le bouillon et la crème dans une petite casserole à fond épais. Laisser réduire de moitié de 7 à 10 minutes à feu moyen à vif.

Servir immédiatement les champignons sur un lit de sauce onctueuse.

Une recette de notre chef épicurien
Jean-François Plante



Portobellos grillés farcis au
fromage de chèvre frais et
petits légumes

VALMONT

Depuis 1958