

# CROQUES AU GOUDA et au hachis de champignons

Portions: 2 (cette recette peut être multipliée) | Préparation: 15 min | Cuisson: 15 min

## HACHIS DE CHAMPIGNONS

360 g (12 oz) de champignons, sans pied, essuyés avec du papier absorbant humide  
5 ml (1 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé  
15 ml (1 c. à soupe) de beurre salé ou d'huile d'olive extra vierge  
2 ou 3 grosses échalotes émincées  
1 gousse d'ail émincée  
22 ml (1 1/2 c. à soupe) de cognac  
30 ml (2 c. à soupe) de persil plat frais, finement haché  
Gros sel de mer (ou sel casher)  
Poivre noir fraîchement moulu

## CROQUES

4 tranches de pain blanc à sandwich à mie dense de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur (ou de pain de blé entier)  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre salé fondu (ou à la température ambiante)  
60 g (2 oz) de gouda très affiné, en fines tranches (environ 6 tranches)  
Huile de cuisson en vaporisateur

### BON À SAVOIR

La duxelles est un hachis de champignons rempli de saveur. L'alliance entre le fromage et les champignons fait toujours des heureux! Il est aussi possible de préparer le hachis la veille.



STEVEN RAICHLEN



Cette recette est tirée du livre *Barbecue végétarien*, publié aux Éditions de l'Homme.

### Température du grill: moyenne

- ▶ Préparer le hachis de champignons. Couper les gros champignons en quartiers et les plus petits en deux. Mettre les champignons et le jus de citron dans le récipient du robot de cuisine, et hacher finement en faisant fonctionner l'appareil et en l'arrêtant à quelques reprises. Il est important de hacher les champignons sans les réduire en purée.
- ▶ Faire fondre le beurre dans une poêle à frire à feu moyen. Ajouter les échalotes et l'ail, et cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir, en remuant avec une cuillère de bois. Ajouter le cognac et porter à ébullition; il s'évaporerait presque immédiatement en laissant un résidu savoureux. Ajouter les champignons et le persil, et augmenter le feu. Cuire de 4 à 6 minutes, en remuant avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé et que la préparation soit épaisse et concentrée. Ajouter du sel et du poivre, si nécessaire. Le hachis doit être bien assaisonné. Laisser reposer à la température ambiante, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.
- ▶ Préparer le grill pour une cuisson à chaleur directe et le préchauffer à intensité moyenne.
- ▶ Préparer les croques. À l'aide d'un couteau ou d'un pinceau à pâtisserie, beurrer les 2 côtés des tranches de pain. Mettre 2 tranches de pain sur une planche à découper, la face la moins beurrée tournée vers le haut. Couvrir avec le fromage. Couvrir uniformément de hachis. Mettre les tranches de pain restantes sur le dessus, la face la moins beurrée vers le haut.
- ▶ Quand le grill est prêt, brosser et huiler la grille. Déposer les sandwiches sur la grille chaude. Griller environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant, et le fromage, fondu. Retourner à mi-cuisson. Servir immédiatement.