

# RESSÉE DE CHAMPIGNONS À LA FICELLE DE BOURGOGNE

## Ingrédients pour 4 personnes :

160 g de chair de dinde  
2 blancs d'œuf  
130 g de crème liquide  
200 g de champignons de Paris  
200 g de pleurotes (ou équivalent en cèpes)  
50 g d'échalotes hachées  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 fagot de ficelle de Bourgogne nature  
sel, poivre

## Préparation :

Mixer la chair de dinde au robot – ajouter les blancs d'œufs puis la crème – Assaisonner.

Dans une poêle, faire sauter les champignons à l'huile d'olive – assaisonner et ajouter ensuite les échalotes – réserver.

Mélanger la farce et les champignons – disposer le mélange dans un petit moule à terrine en intercalant avec des morceaux de ficelle de Bourgogne préalablement coupés dans la longueur.

Cuire dans un four à 150°, 30 minutes au bain-marie.

Après une nuit au réfrigérateur, couper la pressée en tranches que vous pouvez servir, soit poêlée à l'huile d'olive, soit tiédie au micro-ondes, accompagnée d'une salade de chou rouge ou d'une salade d'endives.

**Coût** : 8 €

**Vin conseillé** : Vin blanc sec : Pouilly Fumé ou Sancerre

*Source : Toques Nivernaises*

*Président 03.86.84.20.55*

*Page extraite du site [www.nievre-tourisme.com](http://www.nievre-tourisme.com)*