



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Champignons et châtaignes rôtis au zaatar à la Ottolenghi

 Pour 2 personnes Très facile 25 min**3.84€ La portion** (prix indicatif)

Dans cette recette, on s'est inspiré du chef Ottolenghi pour vous proposer des légumes - des champignons - accompagnés de châtaigne à rôtir au four avec une épice incontournable du chef : le zaatar. Vous connaissez ? Vous aurez besoin d'huile d'olive (non inclus dans la liste des ingrédients).
Conseil : les servir avec des oeufs brouillés.

Les ingrédients

- **250 g** de Champignon de Paris
- **2 pièce** de Echalote
- **60 g** de Chataigne/marron cuit
- **4 feuille** de Sauge fraîche
- **1 gousse** de Ail
- **1 brin** de Estragon frais
- **1 c à c** de Zaatar
- **1 c à c** de Jus de citron jaune (citrons à presser soi même)

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 15 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez le four à 200°C en chaleur tournante.
- 2 Lavez 250 g de champignons en les frottant avec vos mains pour enlever l'excédent de terre.
Coupez-les en 4 (comme un cadran de montre).
Mettez-les dans un bol large.

- 3 Coupez 60 g de châtaignes en 2. Mettez-les dans le bol.
- 4 Ciselez grossièrement 4 feuilles de sauge (technique des feuilles roulées). Mettez-les dans le bol.
- 5 Épluchez 2 échalotes et coupez-les en deux dans la largeur.
Épluchez 1 gousse d'ail et écrasez-le. Mettez-les dans le bol.
- 6 Versez 2 càs d'huile d'olive sur les légumes, salez et poivrez généreusement.
Mélangez pour bien enrober tous les légumes avec l'huile.
Répartissez-les sur une plaque de cuisson.
Enfournez 10 à 15 min pour faire cuire les champignons et les échalotes (laissez-les compoter, c'est encore meilleur !).
- 7 Quand la cuisson est terminée, sortez la plaque du four.
Versez sur les légumes chauds 1 càc de jus de citron pour les "déglacer", un filet d'huile d'olive, 1 càc de zaatar et quelques feuilles d'estragon. Mélangez.
- 8 Servez aussitôt !
Ce plat fait un très bon accompagnement aux œufs brouillés.