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 | 3.99€ 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, 1càc de zaatar et quelques feuilles d'estragon. Mélangez.
8. Servez aussitôt !
   Ce plat fait un très bon accompagnement aux œufs brouillés.