Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de champignon pressé du chef Benjamin Reilhes



Benjamin Reilhes est le chef de cuisine du restaurant gastronomique Le Clair de la Plume à Grigan, dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de champignon pressé.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Duxelles :
– 4 gros champignons de Paris
– 1 échalote
– 1/2 gousse d'ail
– 50 g de bouillon de champignon

Ciseler l'échalote et faire suer au beurre. Ajouter les champignons taillés finement. Ajouter l'ail et cuire 10 minutes à feu doux. Déglacer avec le bouillon de champignon. Assaisonner et réserver.

Bouillon champignon :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 3 kg de champignons de Paris

Écraser les champignons dans une casserole. Mettre de l'eau à hauteur. Laisser frémir 3 heures. Passer puis réduire le bouillon. Lier une partie à la fécule pour la sauce.

Champignon pressé :
– 10 gros champignons de Paris
– Thym
– Ail
– Romarin

Sur une plancha à feu doux, disposer les champignons en ayant enlevé la queue en amont. Ajouter un peu d'huile d'olive, beurre, ail, thym, romarin, et mettre une plaque au-dessus avec du poids. Cuire environ 1 heure pour presser les champignons. Quand la texture est dense, empiler les champignons par 5. Tailler ce montage en deux avec un cure-dent dans chaque moitié pour les maintenir ensemble. Réserver.

Dressage :
Dans une assiette, déposer la duxelles, puis le champignon pressé et laquer avec le jus de champignon lié et assaisonné.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Alain Maigre