

Cassolette de cèbes

Pour 4 personnes:

4 grosses Cèbes de Lézignan, 2 cuillerées à soupe de beurre, 250 g de viande de porc,

125 g de viande de veau,

75 g de mie de pain. 15 cl de crème fraîche, 15 cl d'eau, sel, poivre.

Pelez les Cèbes que vous émincez finement.

Les faire sauter dans une cocotte avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient blondes.

Couper la viande de porc et de veau en morceaux, puis hacher finement

Ajouter la viande et les Cèbes dans la cocotte.

Mélanger bien, ajouter la mie de pain finement écrasée, la crème fraîche, le sel, le poivre.

Mouiller avec de l'eau tiède.

Beurrer un moule à gratin et y verser la préparation . Faire gratiner à four chaud quelques minutes.

Servir aussitôt très chaud.

Cèbes farcies

Ingrédients pour 6 personnes :

6 Cèbes de Lézignan, 50 g de beurre, 100 g de chair à saucisse, 75 g de mie de pain trempée dans du lait, sel,

poivre, noix de muscade, 1 cuillerée à soupe de fines herbes, 1 noix de beurre, 2 grandes tasses de bouillon.

Choisir de grosses Cèbes, les peler. Creuser le centre. Émincer finement la chair retirée.

Ranger les Cèbes évidées dans un plat à gratin beurré.

Faire fondre le beurre dans une cocotte,

y ajouter les morceaux de Cèbes émincées, la chair à saucisse et la mie de pain trempée dans du lait et essorée.

Ajouter du sel, du poivre , la noix de muscade, mélanger avec des fines herbes.

Laisser cuire dix minutes. Garnir les Cèbes avec la farce obtenue.

Parsemer de petits dés de beurre. Mouiller avec un peu de bouillon jusqu'à mi-hauteur.

Faire cuire à four chaud quarante minutes.

Dresser les Cèbes farcies cuites dans le plat de présentation, arroser avec le jus de cuisson très réduit.

Servir chaud.

Pissaladière

Faire une pâte brisée ou utilisez un fond de tarte tout préparé.

Huiler un moule avec de l'huile d'olive et garnir avec la pâte.

Faire cuire dans l'huile d'olive une livre de Cèbes de Lézignan coupées en lamelles.

Les étaler sur la pâte.

Ajouter en garniture des filets d'anchois et des olives noires dénoyautées.

Mettre a four moyen 30 minutes. Servir chaud.

Tarte aux cèbes

Pour 4 personnes :

**Une pâte Brisée , 500 g de Cèbes de Lézignan,
50 g de beurre, 1/4 de litre de crème fraîche, 1 verre de lait, 4 oeufs, 100 g
de fromage râpé, chapelure, sel et poivre.**

**Émincer les Cèbes, les mettre dans une cocotte avec du beurre et laissez
étuver doucement.**

**Mélanger dans un bol avec un mixer la crème fraîche avec le lait, les oeufs
et le fromage râpé,y rajouter les cèbes cuites.**

**Saler, poivrer. Étaler la pâte au rouleau. Beurrer, un moule à tarte disposer
la pâte, puis les cèbes avec leur préparation.**

Poudrer de chapelure et faire cuire à four chaud vingt minutes.

Servir chaud ou froid selon la saison.

Omelette aux cèbes

**Pour quatre personnes (400gr de cèbes de Lézignan,50gr de beurre, sel,
poivre).**

On peut aussi rajouter un peu de fromage râpé selon les goûts.

**Prendre les cèbes nettoyées,les émincer finement et les laisser étuver
doucement dans une grande poêle avec le beurre.**

Préparer six oeufs et les battre avec un peu d'eau en omelette.

**Mélanger le tout avec les oignons.,saler et poivrer ,remettre dans la poêle
et faire cuire sur un côté à feu moyen.**

**Quand les oeufs sont pratiquement cuits, enlever l'omelette en la faisant
glisser dans un plat et la plier en deux.**

Servir chaud ou froid selon la saison.