



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Tatin de champignons



Ingrédients

- 300 g de gros champignons de Paris frais
- 1 pâte feuilletée
- 50 g de beurre doux
- 1 échalote
- 5 c. à s. crème d'oignons
- 1 gousse d'ail
- ½ botte de ciboulette
- 3 cuillères à soupe de pignons
- Sel 6 pincées
- Piment d'Espelette
- Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Coupez le pied des champignons puis rincer rapidement, avant de les essuyer. Dans une poêle anti adhésive, faites fondre le beurre et faire revenir l'échalote et l'ail coupés finement. Faites revenir les champignons sur feu moyen pendant environ 10 minutes. Assaisonnez et mélangez de temps en temps. Faites dorer les pignons. Placez les champignons dans un plat à tarte (chapeau face au plat). Mettre un de crème d'oignon dans les champignons. Parsemez de pignons. Recouvrir de pâte. Bien rentrer les bords à l'intérieur du moule. Enfourner pendant 15 minutes environ. La pâte doit être bien dorée. Retournez la tarte dans une grande assiette.



6 pers.



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

