



La tourte aux champignons, si simple et si bon!

Plat principal

Végétarien

Très facile :

Bon marché :



Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Ingédients (pour 4 personnes):

- 2 pâtes feuilletées
- 500 g de champignons de Paris, frais
- 100 g d'emmental râpé
- huile
- 25 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Laver, peler et couper les champignons en morceaux.

Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile pendant une dizaine de minutes.

Hors du feu, ajouter le fromage, la crème, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Sur une plaque ou dans un moule, étaler une pâte feuilletée, et verser la préparation au centre. Couvrir avec l'autre pâte feuilletée et fermer en roulant les bords correctement.

Battre le jaune d'oeuf et à l'aide d'un pinceau, l'étaler sur la tourte.

Enfourner dans un four préchauffé pendant 10 min à 180°, thermostat 6, puis laisser cuire environ 30 min.

Bon appétit!



Recette proposée par MademoiselleAude