

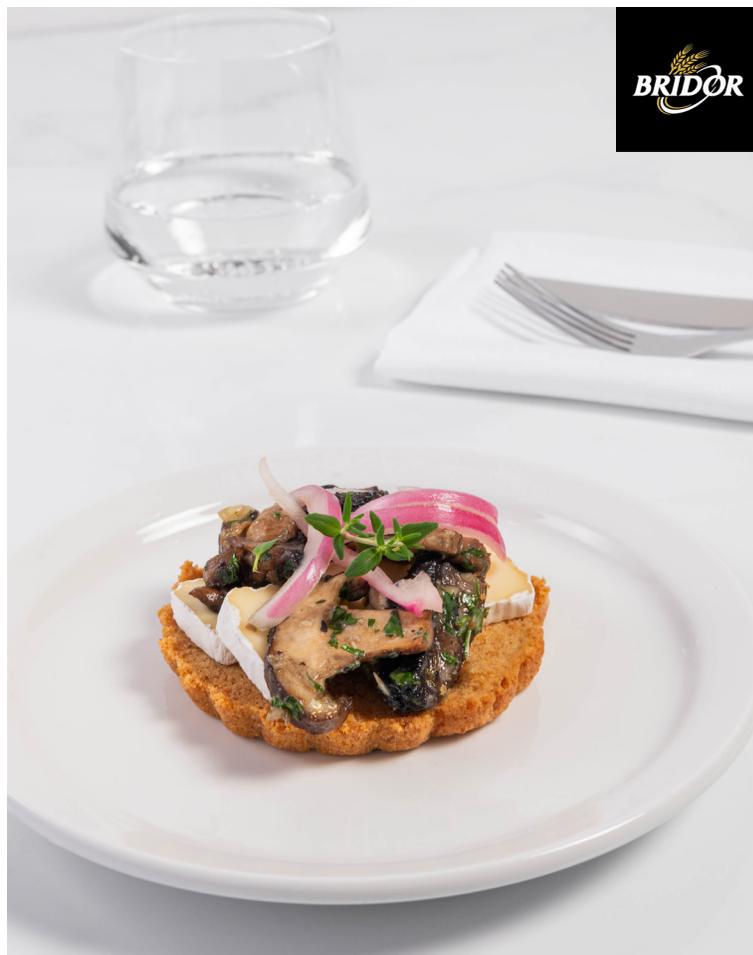
Tarte champignons & fromage



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	40 min	80 min
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ		
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
John Donadieu, Chef Corporatif



/ Liste d'ingrédients



Baguette dorée 60BGBL
Quantité: 1

1lb Diverses variétés de champignons

8oz Fromage Brie ou similaire

6 Gousses d'ail

8tbsp Beurre

1tbsp Sucre brun

1tsp Thym frais

3tbsp Persil plat frais

Pickles d'oignons

Sel et poivre

/ Préparation

ÉTAPE 1

Coupez la baguette en cubes d'un pouce et faites-les cuire sur une plaque à 250°F pendant 30-60 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient secs. Laissez refroidir, puis utilisez un robot mixeur pour les réduire en poudre.

ÉTAPE 2

Nettoyez et coupez les champignons. Mélangez-les avec de l'huile d'olive, de l'ail, le thym, du sel et du poivre. Étalez-les sur une plaque et faites-les cuire au four à 375°F pendant 8 à 10min jusqu'à obtenir une belle coloration. Ajouter 2 tbsp de beurre et le persil frais. Réservez.

ÉTAPE 3

Mélangez la poudre de pain avec le reste du beurre, le sucre et un peu de sel. Pressez le mélange dans des petits moules à tarte individuels. Cuire au four à 350°F pendant 10 à 12min. Laissez refroidir avant de démouler.

ÉTAPE 4

Disposez les tranches de fromage sur les fonds de tarte. Ajoutez les champignons, les pickles d'oignons et un filet d'huile d'olive. Servir avec une salade verte ou micro-pousse.