

Tourte croissant champignons

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
4	20 minutes	30 minutes		
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collation	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef Corporatif

/ Liste d'ingrédients



Feuille entière de pâte à croissant
CRDSSL-10
Quantity: 2

2 tasses Différentes variétés de
champignons

1 Jaune d'œuf

1 tbsp Huile de truffe

Sel et poivre

Salade verte

Sauce Béchamel

2 tbsp Beurre
2 tbsp Farine
1 tasse Lait



BRIDOR

/ Préparation

ÉTAPE 1

Coupez des cercles dans la pâte à croissant de la taille souhaitée et laissez au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Nettoyez et coupez les champignons avant de les mettre à sauter dans une poêle. Laissez les cuire quelques minutes puis ajoutez l'huile de truffe à la fin de la cuisson.

ÉTAPE 3

Sauce Béchamel :

dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez la farine et laissez cuire en remuant 1 minute à l'aide d'un fouet.

Versez le lait et fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Salez et poivrez.

ÉTAPE 4

Placez la moitié des cercles de pâte sur une plaque allant au four, ajoutez la béchamel et les champignons puis refermez avec un autre cercle de pâte. Bien appuyer sur les contours pour sceller la pâte à croissant.

ÉTAPE 5

À l'aide d'un pinceau, étalez un peu de jaune sur le dessus et enfournez pendant 12-15 min à 180°C (350°F), jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

ÉTAPE 6

Placez les tourtes dans une assiette avec de la salade verte et servez !