

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTELETTES AUX CHAMPIGNONS

500g de champignons émincés - 1 échalion haché -2 càs de crème fraîche épaisse - 2 oeufs - persil - sel - poivre - noix de muscade râpée - beurre - noix de muscade râpée -
Faire revenir à la poêle l'échalion, puis les champignons avec du beurre. Saler. Poivrer. D'autre part, battre à la fourchette dans un bol les oeufs, la crème et le persil haché (au couteau c'est mieux). Assaisonner. Ajouter les champignons, mélanger. Préchauffer le four à 180° (th.6). Etaler la pâte brisée. Découper à l'aide d'un emporte-pièce. Poser dans les mini-moules. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette à escargot (ben oui, c'est tellement petit qu'une fourchette normale n'a pas sa place). Verser l'appareil à champignons à l'aide d'une cuillère à café. Enfourner et cuire 13min.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr