

Tourtes feuilletées

aux cèpes et champignons blonds



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 500 g de champignons blonds
- 2 oignons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 1 sachet de cèpes déshydratés
- 1 c à c d'herbes de Provence
- 2 c à c bombées de miso blanc*
- 25 cl de crème fraîche*
- 2 pâtes feuilletées*
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 jaune d'œuf* + 1 c à s d'eau

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Réhydrater les cèpes dans de l'eau tiède pendant 30 minutes.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Éplucher l'ail, le dégermer et le presser.
4. Éplucher les oignons et les ciseler finement.
5. Faire suer l'ail et les oignons dans l'huile d'olive 5 minutes.
6. Équeuter les champignons blonds, les brosser à l'aide d'un pinceau et les couper en lamelles.
7. Égoutter les cèpes et les émincer.
8. Ajouter tous les champignons dans la poêle, saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence, puis cuire à feu moyen environ 10 minutes pour que l'eau de végétation s'évapore.
9. Incorporer le miso et la crème fraîche en fin de cuisson.
10. Découper les pâtes feuilletées, battre le jaune d'œuf avec l'eau et badigeonner les bords sur 1 cm.
11. Garnir la moitié des pâtes, les recouvrir et les chiquer pour fermer les tourtes, percer une « cheminée » et badigeonner d'œuf.
12. Enfourner 15 minutes à 180°C.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr