

CROUSTADE LARDONS ET CHAMPIGNONS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre "Cuisiner avec thermomix"

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 gousses d'ail pelées
- 20 g de coriandre frais
- 10 g d'huile d'olive
- 150 g de lardons fumés
- 600 g de champignons de paris émincés
- 2 œufs entiers + 1 jaune pour dorer
- 90 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de brousse
- 20 g de fécule de maïs
- sel poivre

Préparation :

- préparer la garniture :
- mettre l'ail avec le coriandre dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois avec la spatule, verser l'huile, ajouter les lardons
- faire rissoler 6 minutes à 120° en sens inverse vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- ajouter les champignons, le sel, le poivre
- puis poursuivre la cuisson 6 minutes à 100° en sens inverse vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- vider le surplus d'eau
- préchauffer le four à 180°
- garnir un moule à tarte avec un disque de pâte en laissant déborder de quelques centimètres
- répartir le mélange aux champignons dans le moule
- mettre les œufs, la crème, la brousse et la fécule de maïs dans le bol
- insérer le fouet et fouetter 27 secondes à vitesse 4
- verser sur les champignons
- recouvrir du second disque de pâte
- souder fermement les bords
- badigeonner la pâte de jaune d'oeuf
- enfourner pour 35 minutes

THERMOMINOX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>