

## TARTE AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE



### Ingrédients Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3  
30 g. Fiocchi - PC0

### Ingrédients

persil  
poivre  
230 g pâte feuilletée  
100 g bacon en tranches cuit à l'étouffée  
1 dose appareil à l'œuf

**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte. Ajouter les Champignons de couche et les Flocons de pommes de terre pour épaissir. Garnir un moule avec la pâte feuilletée, déposer les tranches de bacon cuit à l'étouffée, le Fromage Bruschetta Mia et verser l'appareil précédemment obtenu. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 30/40 minutes environ. Laisser refroidir la tarte avant de la démouler et la servir en la parsemant de persil frais haché.