# TARTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, PROVOLA ET GRAINES



## Ingrédients Menù

100 g. Èboscomix - GT1

q.b. Semi di girasole decorticati (Graines de tournesol décortiquées) - RJ0

q.b. Semi di lino (Graines de lin) - R70

q.b. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

## Ingrédients

100 g Provola fumée en désProvola fumée en dés

300 g pâte feuilletée

1 dose farce à base de ricotta

100 g speck

1 jaune d'œuf pour le dorage

**Chef:** Gianluca Galliera

## Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte et ajouter les champignons Èboscomix bien égouttés de leur huile. Mélanger les ingrédients. Garnir un moule avec la pâte feuilletée. Disposer les tranches de speck et la Provola sur le fond. Étaler de façon homogène le mélange à base de champignons. Rabattre les bords vers l'intérieur, badigeonner d'œuf et fermer avec un disque de pâte feuilletée. Dorer au jaune d'œuf et saupoudrer d'un mélange de graines. Cuire au four à 170/180°C pendant 30/35 minutes.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)