

TARTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, PROVOLA ET GRAINES



Ingrédients Menù

100 g. Èboscomix - GT1
q.b. Semi di girasole decorticati (Graines de tournesol
décortiquées) - RJO
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.