

TIMBALE DE CHANTERELLES



Ingrédients Menù

150 g. Finferle al naturale (Chanterelles jaunes nature) - GV1X

Ingrédients

6 œufs

50 g Crème fraîche

400 g Fromage Taleggio

Beurre

Parmesan

Lait

Persil

Sel

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Dans un bol, battre les œufs avec le parmesan râpé et la crème, puis incorporer les chanterelles bien égouttées, le persil haché et une pincée de sel. Répartir le mélange obtenu dans six moules à portions individuelles préalablement beurrés. Cuire les timbales au bain-marie dans un four à 150° pendant 25 minutes. Pendant ce temps, faire fondre le taleggio avec un peu de lait dans une casserole sur le feu ; répartir la crème obtenue sur les assiettes. Démouler les timbales au centre des assiettes sur la sauce au taleggio et servir.