



Tarte flambée aux girolles et à l'emmental

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

- Fond de tarte flambée oval
- Fromage blanc : 2 cuillères à soupe
- Crème fraîche : 1 cuillère à soupe
- Girolles fraîches : 200g
- Ail : 1 gousse
- Emmental râpé : 1 poignée
- Sel
- Poivre
- Piment

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Nettoyer les girolles.
3. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle et verser les girolles (coupées en 2 pour les plus grosses)
4. Cuire 5 min puis ajouter l'ail écrasé et assaisonner avant de laisser cuire encore quelques minutes.
5. Mélanger le fromage blanc et la crème avec du sel, du poivre et un peu de piment.
6. Disposer le fond de tarte flambée oval sur du papier sulfurisé et tapisser du mélange fromage blanc / crème.
7. Répartir les girolles cuites et parsemer d'emmental râpé.
8. Enfourner pour 5 minutes.

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !