

Idées Recettes de la Semaine 15-2020

Tarte aux champignons

1 pâte brisée	750g de champignons	2 oignons	2 tomates
3 œufs entiers	10 brins de persil	5 brins de romarin	
20 cl de lait	10 cl de crème fraîche	Huile d'olive	

Couper les bouts terreux, nettoyer les champignons puis les Coupez-les en lamelles.

Éplucher et hacher grossièrement les oignons.

Réserver quelques brins pour la décoration.

Rincer puis hacher le persil et faire de même pour le romarin.

Faire revenir dans une sauteuse les oignons et les champignons dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Ajouter le romarin, ne pas couvrir et remuer souvent.

Laisser cuire doucement environ 20 minutes jusqu'à ce que les champignons aient perdu leur eau.

Ajouter le persil et les tomates coupées en demi-rondelles.

Laisser cuire 5 minutes, saler et poivrer.

Mélanger dans un saladier les œufs battus, le lait et la crème fraîche.

Incorporer les légumes et verser le tout sur la pâte puis mettre au four chaud thermostat 6-200°C pendant 30 minutes. Décorer de quelques brins de persil avant de servir.

Sauce Verte

10 brins de cresson	4 brins de persil	4 brins d'estragon
10 feuille d'épinard	Sel, poivre	300ml de mayonnaise

Faire bouillir le cresson dans une petite casserole d'eau salée avec le persil, l'estragon et les épinards pendant 3 minutes.

Égoutter les herbes et les épinards en gardant une cuillère à soupe de liquide.

Frotter les feuilles contre un tamis et mélanger la purée obtenue avec la mayonnaise en ajoutant la cuillère à soupe de liquide de cuisson.

Bon Appétit !

L'Équipe de la Coopérative de la Ferme Saint-André

