

TARTE FINE SHIITAKÉS GORGONZOLA & CRESSON



INGRÉDIENTS :

- pâte brisée ou feuilletée
- 200 g de shiitakés
- 100 g de gorgonzola
- 100 g de mozzarella
- Crème fraîche épaisse (2 c. à s.)
- 1 botte de cresson

PRÉPARATION :

1. Étaler la pâte sur une plaque (sans bordure, version pizza!), la faire préchauffer 3 min. dans un four à 200°C.
2. Émincer les shiitakés et les saisir à la poêle avec de l'huile d'olive pendant 5 min.
2. Répartir la mozzarella, le gorgonzola en morceaux et les shiitakés émincés.
3. Cuire 12-15 min à 220°C.
4. Parsemer de cresson ciseler et servir bien chaud.

