



Tatin de champignons au fromage de brebis sans lait



Ingrédients

pour 3 personnes :

1 pâte feuilletée
400g de champignons brun
70g de tomme de brebis
3 cs d'huile d'olive
1 cc de miel
1 et 1/2 cc d'herbes de Provence
sel et poivre du moulin

Lavez et coupez les champignons en morceaux (pas en tranches) : coupez chaque champignon en 2 et chaque moitié en 2 ou 3 suivant la taille. Faites revenir les champignons sur feu moyen pendant quelques minutes avec l'huile d'olive.

Quand ils sont dorés, ajoutez les herbes et le miel, laissez cuire jusqu'à ce que le mélange soit caramélisé. Salez et poivrez en dehors du feu.

Répartissez les champignons dans des moules à crème brûlées.

Dans la pâte feuilletée, coupez 3 disques de taille plus grande que celles des moules à crème brûlées. Coupez le fromage en lamelles d'un demi centimètre d'épaisseur. Répartissez le fromage sur les champignons. Disposez un disque de pâte sur chaque moule, rentrez les bords à l'intérieur du moule. Réservez au froid jusqu'au moment de mettre au four.

Préchauffez le four à 210°C (th7). Enfournerez pour 20-25 min en fonction de votre four. Démoulez à l'aide d'un couteau, renversez sur l'assiette. Servez chaud accompagné d'une salade verte.

Mon petit coin de cuisine 2010
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com