

Pastilla Forestière

Ingrédients :

Pour 4 personnes 3,5*/pers.

- * 6 feuilles de Brick
- * 4 pommes de terre cuites
- * 150 g de râpé de jambon fumé
- * 200 g de Champignons de Paris
- * 100 g de crème liquide 4%
- * Sel, poivre, muscade



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et posez votre moule **Marguerite** (FM 456) sur la plaque perforée.

Faites revenir le jambon pendant deux trois minutes a sec, puis ajoutez les champignons. Incorporez la crème quand les champignons sont cuits, assaisonnez et laissez réduire pour obtenir une farce crémeuse.

Pendant ce temps chemiser le moule de trois feuilles de brick, posez les pommes de terre coupées en rondelles dans le fond, salez et poivrez. Repartissez la farce dessus et couvrez avec les trois autres feuilles de brick en les enfonçant légèrement autour de la farce (vous avez une collerette de six feuilles).

Faites cuire 10 à 15 minutes à 200°C (th.6) jusqu'à ce que les feuilles de brick soient bien dorées et croustillant. Déplacez la Pastilla délicatement à l'aide du Pelton dans une assiette de présentation. Servez avec une salade verte.