

Cantal en croustade à l'Auvergnate



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Cantal AOC](#) : 150g

150 g champignons

100 g farine

75 g beurre ramolli

3 jaunes d'oeufs

1 blanc d'oeuf

sel, cayenne,

muscade

Préparation

Ecroûtez et émincez le Cantal. Nettoyez. Rincez. Emincez et étuvez les champignons dans 25 g de beurre. Dans une terrine, avec la farine, le beurre ramolli et les 3 jaunes d'oeufs, faites une pâte souple. Etalez-la sur une planche farinée à 5 mm d'épaisseur. Découpez 8 petits rectangles. Passez-les au blanc d'oeuf, puis à la farine. Rangez dans un plat à four beurré. Couvrez chaque croustade avec la fraction de champignons et de fromage Cantal. Enfourez 25 minutes à four moyen (220°).