

Selles-sur-Cher en aumônières forestières



Catégorie

Entrée



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Selles-sur-Cher](#) AOC

- 8 feuilles de brick
- 200 g de Pleurotes
- 200 g de champignons de Paris
- 60 g de trompettes déshydratées
- 1/3 de botte de ciboulette
- 100 g de beurre
- 0,2 L de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

Réhydrater les trompettes à l'eau tiède.

Ciseler les herbes.

Faire sauter au beurre les champignons individuellement et les réunir.

Mettre la crème à bouillir, ajouter les herbes puis le fromage préalablement coupé en morceaux.

Fouetter jusqu'à ce que la sauce soit lisse et homogène.

Assaisonner.

Disposer les feuilles de Brick dans un cercle, répartir les champignons, mettre un peu de sauce sur le dessus.

Passer au four à 200°C jusqu'à coloration légère.

Dresser avec un cordon de sauce.