

FLAN AUX BOLETS AVEC MINCES TRANCHES DE VIANDE SALÉE DU TRENTEIN



INGRÉDIENTS

- 170g Cèpes Sautés «Alta Gastronomia»
- thym
- q.s. oignon et ail
- 40g mascarpone
- 60g crème fraîche
- 1 œuf
- 15g fromage "grana"
- sel
- poivre
- viande salée

MÉTHODE

- Faire dorer l'oignon et ajouter les bolets, avec le thym et l'ail. Laisser refroidir.
- Mettre tous les ingrédients dans le cutter et actionner l'appareil.
- Entretemps beurrer des petits moules, et saupoudrer de chapelure.
- Remplir jusqu'aux trois quarts.
- Faire cuire dans le four à la vapeur à 100°C pendant 35 minutes.
- Servir avec de la viande salée.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Cèpes Sautés «Alta Gastronomia»