

TOURTE AUX CEPES ACCOMPAGNE DE CREME AUX 4 FROMAGES



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200g Cèpes Sautés «Del Campesino»
- 80g mascarpone
- 1 œuf
- parmesan râpé
- persil haché
- 200g Crème Aux 4 Fromages
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu

MÉTHODE

- Avec un mixeur à immersion mixer 3/4 de cèpes avec le mascarpone et l'œuf. Une fois obtenu le mélange ajouter le reste des cèpes coupés en tranches, le parmesan, le persil, le sel et le poivre.
- Beurrer les moules en aluminium, y verser le mélange et cuire pendant 40 min. à 140°C au bain marie.
- Laisser un peu refroidir et démouler sur un plat.
- Ajouter la crème aux 4 fromages chaude, décorer à loisir et servir.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Cèpes Sautés «Del Campesino»



Crème Aux 4 Fromages



Huile D'Olive Extra Vierge



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Poivre Noir Grossièrement Moulu