



## PIZZA CROUSTI-CREMEUSE AUX CHAMPIGNONS



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 15 mn (10 + 5)**

### **Pour 4 personnes:**

4 feuilles de pâte à filo (ou à bricks)

1 jaune d'œuf

250 g de champignons de Paris

½ boule de mozzarella buffala (coupée en petits morceaux et posés sur du papier absorbant)

Quelques cuillérées de parmesan râpé

Quelques lamelles de scamorza (fromage italien au goût fumé)

Préchauffer le four à 180°.

Délayer le jaune d'œuf avec 1 càs d'huile d'olive.

Tailler dans la pâte à filo 16 rectangles de 5 cm de large sur 14 cm de long. Au pinceau, badigeonner ces rectangles avec le jaune d'œuf. Les poser sur une plaque 4 par 4 et les protéger avec un papier sulfurisé avant de les recouvrir avec une autre plaque. Les cuire pendant 8 mn au four pour qu'elles soient juste un peu dorées.

Monter la température du four à 210°.

Laisser les rectangles sur la plaque de cuisson et saupoudrer avec le parmesan. Recouvrir le parmesan avec des petits morceaux de mozzarella.

Eplucher les champignons et les couper en lamelles d'1 à 2 mm d'épaisseur. Les disposer en les faisant se chevaucher. Saler légèrement et ajouter la scamorza et donner un tour de moulin à poivre.

Remettre au four le temps que la scamorza fonde.

Les champignons restent presque crus et gardent toute leur saveur et leur croquant. La pâte est très croustillante, tout le reste n'est que moelleux un peu corsé grâce au parfum fumé de la scamorza. Si vous ne trouvez pas de scamorza, mettez du gorgonzola, le résultat sera encore plus crémeux mais il manquera le fumé!

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*



que l'on peut remplacer par un bon comté ou du gorgonzola