



PIZZA CREMEUSE-CRAQUANTE AUX GIROLLES



Pour 4 personnes :

Facile

Préparation : 20 mn

Cuisson 20 mn

6 feuilles de pâte à filo

800 g de girolles (pas trop grosses si possible)

1 boule de mozzarella de bufonne

Sel, poivre, 1 càc d'huile de noisettes

1 càs de beurre fondu

Préchauffer le four à 200°. Détailler la mozzarella en tranches minces. Les poser sur un papier absorbant pour les assécher au maximum. Les laisser en attente sur ce buvard.

Couper le pied des girolles et les laver très rapidement à l'eau. Elles ne doivent pas tremper. Les égoutter le mieux possible et les étaler sur un torchon en les tamponnant délicatement pour enlever l'excès d'humidité.

Tapisser le fond du moule à tarte avec une feuille de pâte à filo en la badigeonnant au pinceau avec un minimum de beurre fondu. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des feuilles de filo.

Ajuster la pâte à la taille du moule.

Poser les tranches de mozzarella sur ce fond de tarte en les espaçant un peu. Ranger les girolles coupées en deux dans le sens de la hauteur en les serrant le plus possible. Saler et poivrer, arroser d'un filet d'huile de noisettes.

Cuire au four pendant 20 mn et déguster très chaud.