

Tartelettes miroir



Ingrédients pour 6 personnes

6 œufs
1 rouleau de pâte brisée
250 g de champignons
2 tomates
1 échalote
20 cl de crème liquide
20 g de beurre
2 cas de persil ciselé
2 pincées de sucre
Huile d'olive
Sel et poivre

Nettoyez les champignons, hachez l'échalote, poêlez 8 à 10 mn dans le beurre à feu moyen, salez et poivrez, réservez

Épépinez les tomates et coupez en morceaux, les faire légèrement caraméliser à la poêle dans un filet d'huile avec le sucre, salez et poivrez

Battre 2 œufs à la fourchette avec la crème, sel et poivre et le persil

Garnir 4 moules à tartelettes avec la pâte, piquez la pâte couvrir le fond de champignons, parsemez de tomates, puis nappez de crème aux œufs

Cuire 18 à 20 mn au four préchauffé à 220 °

Cassez un œuf sur chaque tartelette et remettre au four 6 à 7 mn pour cuire les œufs au plat

Servir chaud accompagné de roquette



Imprimer la recette