

Honza

LES BONS CHAMPIGNONS !

Tarte fine à la poêlée en persillade

Temps de préparation

 15 mn

Temps de cuisson

 20 mn

Personnes

 4

Difficulté



Coût



Ingrédients

800 g de « poêlée en persillade » Honza

1 pâte feuilletée

30 g de copeaux de parmesan

Huile d'olive

20 g de lamelles de chorizo

(Sel, poivre)

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 190°C.
- 2 Dans une grande poêle, faites revenir la poêlée 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien décongelée et qu'il n'y ait plus d'eau de cuisson.
- 3 Déroulez la pâte et déposez-la dans un moule à tarte en conservant le papier cuisson.
- 4 Versez les champignons sur le fond de pâte puis saupoudrez avec la moitié des copeaux de parmesan et du chorizo. Faites cuire 20 minutes.
- 5 À la sortie du four, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Servez aussitôt