



Les plats principaux

Tartelettes aux champignons châtaigne, ricotta et épinard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

80 grammes de parmesan (râpé)
20 grammes de pignons de pin (rôtis)
1 paquet pâte filo (200gram/pacquet)
500 grammes de champignons de châtaigne
2 échalotes (ciselées)
400 grammes d' épinards
poignée feuilles d'origan
350 grammes de ricotta
4 œufs
4 cuillères à soupe de beurre (fondu)
1 gousse d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Graissez 4 moules à manqué avec de l'huile d'olive et recouvrez-les généreusement de pâte filo. Badigeonnez chaque feuille de pâte avec un peu de beurre fondu.

Faites revenir les échalotes avec l'ail pressé dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'épinard en morceaux et faites réduire. Salez et poivrez et retirez toute l'humidité. Coupez grossièrement. Coupez les champignons en tranches et rôtissez-les bien dans du beurre. Salez et poivrez.

Battez les oeufs. Ajoutez la ricotta et battez bien. Incorporez ensuite l'épinard, les champignons et la ½ du Parmesan, goûtez et épicez éventuellement.

Répartissez le mélange dans les moules à manqué. Saupoudrez dessus les pignons de pin et le reste du Parmesan. Enfournuez 25 minutes. Parachevez avec les feuilles d'origan.

Ustensiles de cuisine

Four
Moules à manqué

