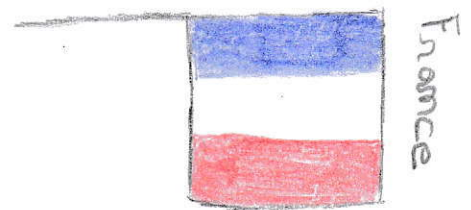


Tarte tartelettes aux champignons et stilton

- 1- Préchauffer votre four à 200C / Marque de gaz 6.
- 2- abaisser la pâte sur le point d'environ 5 mm d'épaisseur et utiliser pour tapisser 6 mini boîtes de tarte cannelée (environ 6x2cm). Réfrigérer les boîtes tapissées de pâte au réfrigérateur pendant environ une demi-heure. Ouvrez ensuite chacun de deux papier sulfurisé et de cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et de cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en le pesant bien avec des haricots secs. Cuire pendant 15 minutes.
- 3- pendant ce temps chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre à moyen-uf. Faire frire encore quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit dorés, puis faire refroidir un peu le mélange.
- 4- fouetter légèrement la crème avec les œufs et assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu. Incorporer le stilton émietté et le mélange de champignons.
- 5- Verser dans les caisses à pâtisserie, laissez un peu d'espace pour qu'il ne débordent pas pendant qu'ils cuisinent et les cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur le dessus et soifides. Servir chaud sur un lit de roquette légèrement habillée.

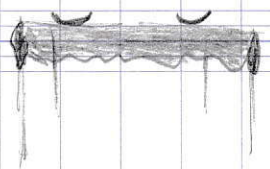
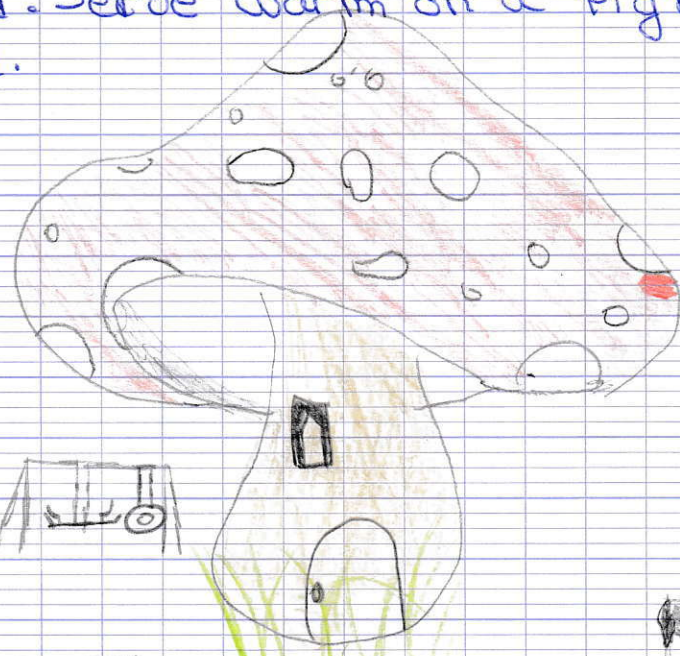
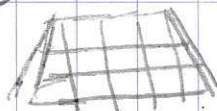
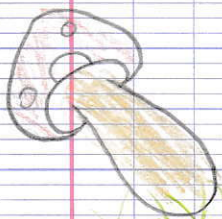


Pies with champignons and Stilton!

Preheat your oven to 200°C / Gas Mark 6.
Roll out the dough about 5mm thick and use to line 6 mini cans of fluted pie (about 6x2cm). Refrigerate dough-lined cans in the refrigerator for about half an hour. Then cover each of them with parchment paper and blind cook by weighing them well with dried beans. Cook for 15 minutes.

Nearwhite, heat the olive oil in a frying pan over medium heat. Sauté onion until under. Add garlic, mushrooms and wine, turn the heat up to medium-high. Fry for a few more minutes until golden, then let the mixture cool a little.

Lightly whisk cream with eggs and season with salt and freshly ground pepper. Stir in crumbled Stilton and mushroom mixture. Pour into the pastry, the pastry crates, leave some space so they don't overflow while they cook and bake for 15 to 20 minutes until golden on top and solid. Serve warm on a lightly dressed arugula bed.



¡Pastas de Champiñones y Zancos!

Precaiente el horno a 200°C / Gas Pared 6
estirar la masa de unos 5 mm de
espesor y utilizar para alinear 6 mini pastas
de pastel a Pécado (aproximadamente 6x2 cm)
refrigere las pastas forradas en masa en el
refrigerador durante aproximadamente media
hora. A continuación, cubra cada uno de
ellos con papel pergamino y cocción ciega
pesando bien con frijoles secos. Cocine
durante 15 minutos. Mientras tanto, caliente
el aceite de oliva en una sartén a fuego
medio. Softee la cebolla hasta que esté
tierna. Añadir ajo, champiñones y vino, subir
el fuego a medio-alto. Fréir durante unos
minutos más hasta que se dore, luego dejar
que la mezcla se enfríe un poco. Batir
ligeramente la crema con huevos y sazonar
con sal y pimienta recién molida. Agregue
la mezcla de zancos y champiñones
desmoronados. Vierta en las cajas de
pastelería deje un poco de espacio para
que no se desborden mientras cocinan y
hornean durante 15 a 20 minutos hasta
que estén doradas en la parte superior y
sólidas. Sirva caliente en una cama de
rúcula ligeramente vestida.

