

Croustade de pleurotes

Ingrédients

- pleurotes
- échalotes
- huile de tournesol
- beurre d'ail
- des ours (ici : noix de cajou, ail des ours, ail frais, sel de l'Himalaya, poivre Sichuan, huile d'olive)



Recette

Mettre une grosse poignée de noix de cajou dans de l'eau que vous changerez régulièrement pour la réalisation du beurre d'ail des ours (plus longtemps vous les y laisserez et mieux ce sera !)

Sortir les noix de cajou et les mixer avec un bouquet d'ail des ours, 3 gousses d'ail frais, du sel de l'Himalaya, du poivre Sichuan et de l'huile d'olive jusqu' ce que la mixture prennent l'aspect du beurre d'escargot.

Couper les pleurotes et les échalotes en petits morceaux que vous ferez revenir dans de l'huile de tournesol.

Découper la pâte feuilletée de format plus large que la plaque des moules à muffins

RECETTES FACILES VÉGÉTALIENNES

que vous utiliserez et déposer les cercles dans celle-ci.

Garnir d'une cuillère soupe de pleurotes et recouvrir d'une seconde cuillère soupe de beurre de cajou, réserver le reste dans un petit récipient de votre choix et conserver au réfrigérateur.

Couper de petits cercles de la taille des moules et mettre cuire à côté des moules en veillant à ce que ça ne brûle pas, au four pendant 15-20 minutes à 180-200°C selon votre four.