



Entrées chaudes aux légumes

Tatin de girolles sans pâte



30 min **15 min** **10 min** **5 min** **313**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Girolle(s)**
12 feuille(s) **Epinard**
200 g **Gruyère**
2 c. à soupe **Pignons de pin**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 **Sel**
1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 c. à soupe **Beurre**

Étape 1

Préparation de la tatin de girolles sans pâte

- 1 Parer et nettoyer soigneusement les girolles.
- 2 Si elles sont grandes, les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 3 Détailler le gruyère en pétales à l'aide de l'économome.
- 4 Laver et sécher les feuilles d'épinard.
- 5 Ciseler la ciboulette.
- 6 Faire griller les pignons à sec dans la poêle.
- 7 Faire chauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 8 Faire fondre le beurre dans la poêle. Y faire suer les girolles pendant 5 minutes.
- 9 Mélanger les girolles avec la ciboulette. Assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.
- 10 Dans chaque moule, déposer en couches des girolles, des pétales de gruyère, 3 feuilles d'épinard et finir avec des pétales de gruyère.
- 11 Faire cuire au four 10 minutes environ jusqu'à ce que le fromage fonde entièrement.

Étape 2

Dressage

- 1 Laisser légèrement tiédir avant de démouler.
- 2 Parsemer de pignons grillés et servir.