



10 feuilles de pâte filo
500 g de champignons de Paris
ou mélange de champignons
2 boules de mozzarella
100 g de fromage à pâte semi-dure
(tomme, cantal, fontina, raclette..)
½ gousse d'ail hachée
1 cuillère à soupe de persil haché
Huile d'olive
15 g de beurre
50 g de beurre fondu
Sel fin & poivre du moulin

tarte croustillante

à la mozzarella et champignons

Préchauffe le four à 200 °C. Fait revenir dans un trait d'huile d'olive les champignons émincés, assaisonne de sel fin et laisse cuire quelques minutes. Ajoute une noix de beurre quand ils ont perdu leur eau naturelle et laisse caraméliser avec ½ cuillerée à café d'ail haché et du persil haché. Réserve dans une assiette. Beurre le moule à tarte et dépose la première feuille filo préalablement beurrée des deux côtés. Dépose ensuite les autres feuilles filo dans des sens différents pour éviter de former un carré. Dépose dans le fond les cubes de fromage puis la mozzarella étirée. Ajoute les champignons et enfournez pour 20 minutes.