

Wähenblech 28 cm Ø

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Stück Blätterteig, rund (230 g)

Belag:

1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g), 1 Knoblauchzehe, 1 Essl. Butter/Margarine
1 Dose Champignons de Paris (abgetr. 227 g), 1 Essl. Mehl, ½ Teel. Curry, ½ Teel. Salz
1 Ei, 1 dl Rahm oder Halbrahm, 2 Essl. Sherry

Moule à tarte de 28 cm Ø

Ingédients: (pour 4 personnes)

1 paquet de pâte feuilletée ronde (230 g)

Farce:

1 oignon (80 g env.), 1 gousse d'ail, 1 c. à s. de beurre/margarine
1 boîte de champignons de Paris (poids égoutté 227 g), 1 c. à s. de farine
½ c. à c. de curry, ½ c. à c. de sel, 1 œuf, 1 dl de crème ou de demi-crème
2 c. à s. de sherry

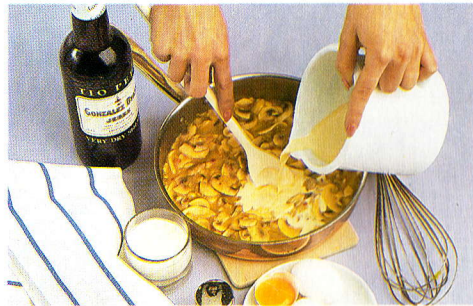
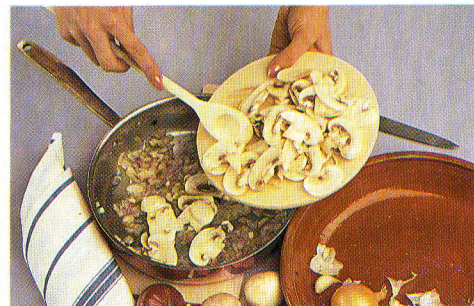
Teglia di 28 cm Ø

Ingredienti: (per 4 persone)

1 pezzo di pasta sfoglia rotondo (230 g)

Farcia:

1 cipolla media (ca. 80 g), 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di burro/margarina
1 scatola di champignons de Paris (peso sgocc. 275 g), 1 cucchiaio di farina
½ cucchiaino di curry, ½ cucchiaino di sale, 1 uovo, 1 dl di panna intera o semigrassa
2 cucchiari di Sherry



Zubereitung: Ofen auf gute Mittelhitze (200 °C) vorheizen.

Belag: Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter 5 Min. dämpfen. Champignons-
jus bis auf 1 dl abgessen, Champignons blättrig schneiden, mitdämpfen, Mehl, Curry
und Salz begeben. Mit dem Pilzsud ablöschen. Vom Herd nehmen. Ei, Rahm und
Sherry verrühren, zuzufügen. Blech mit Backpapier, dann mit dem Teig belegen, mit der
Gabel mehrere Male einstechen. Füllung darauf verteilen.

Während ca. 30 Min. backen.

Warm servieren.

Préparation: préchauffer le four à 200 °C.

Farce: hacher menu l'oignon et l'ail, les faire revenir dans le beurre pendant 5 min.
env. Egoutter les champignons, réserver 1 dl de jus. Emincer les champignons,
ajouter à l'oignon et à l'ail, faire revenir, ajouter la farine, le curry et le sel. Mouiller
avec le jus des champignons. Retirer du feu. Mélanger l'œuf, la crème et le sherry,
incorporer à la farce. Habiller le moule de papier sulfurisé et couvrir de pâte, la piquer
avec une fourchette. Recouvrir de farce.

Cuire au four pendant 30 min. env.

Servir chaud.

Preparazione: preriscaldare il forno a buon calore medio (200 °C).

Tritate finemente la cipolla e l'aglio, e soffriggeteli 5 minuti nel burro. Fate sgocciolare
gli champignons conservando 1 dl di succo, tagliateli a lamelle sottili, soffriggeteli con
il resto e aggiungete farina, curry e sale. Bagnate con il liquido dei funghi, togliete dal
fuoco, mescolate uovo, panna e Sherry e aggiungeteli. Foderate la teglia, dapprima
con carta per la cottura in forno, poi con la pasta, bucherellate il fondo con una
forchetta e distribuitevi la farcia.

Fate cuocere per ca. 30 minuti e servite caldo.