

FLAMBEE AUX OIGNONS ET AUX CHAMPIGNONS

250g de pâte feuilletée ou pâte pizza

5 oignons

250g de champignons de Paris

70gr de crème Fraîche

20gr de moutarde à l'ancienne

10gr de Beurre

Herbes de Provence

Sel, Poivre

Fromage râpé (facultatif)



Eplucher les oignons et les tailler en fines lamelles. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les oignons et laisser cuire sur feu moyen 15-20minutes en remuant régulièrement. Les oignons doivent devenir bien fondants et prendre une belle couleur. Ajouter le sel et le poivre, réserver. Nettoyer les champignons, les tailler en fines lamelles et les faire également revenir jusqu'à ce qu'ils aient rendus toute leur eau. Saler, poivrer et réserver. Préchauffer le four à 190°C.

Etaler la pâte feuilletée ou à pain (très finement) sur une plaque. Rouler légèrement les bords pour créer une petite bordure. Etaler la crème fraîche et la moutarde sur toute la surface. Répartir les oignons puis par-dessus les champignons. Saupoudrer d'herbes de Provence et enfourner pour une trentaine de minutes à 190°C.

Rajouter selon convenance du fromage râpé.

La pâte doit être bien dorée au-dessous. Sortir et servir avec une salade composée par exemple.