

Steinpilzpastete

Zutaten

500 g Mürbeteig
1,5 kg Steinpilze
250 g Creme fraiche
1 Tl. Mehl
2 Eigelb und ein Eigelb zum Bestreichen
1 kleine gehackte und zerdrückte Knoblauchzehe
2 gehackte Schalotten
1 El. gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Pilze reinigen und den Kopf und die Stiele klein schneiden.
Abtropfen lassen. Die Pilze in warmer Butter anbraten und schmoren lassen.
Den abgegebenen Sud bei starker Flamme verkochen lassen.
Die Pilze goldbraun braten. Die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls goldbraun anbraten.
Die 250 g Creme fraiche mit 1 Tl. Mehl, 2 Eigelb und gehackter Petersilie verrühren. Salzen und pfeffern.
Den Teig in 2 Hälften teilen und 1 Hälfte in die Pasteten form geben.
Die Pilzzubereitung darauf geben und mit der 2 Hälfte bedecken. An den Rändern falten und schließen.
In die Mitte ein Loch geben und mit dem Eigelb bestreichen.

30 Minuten im Ofen backen.

Tourtière aux cèpes

Ingrédients

500 grammes de pâte brisée
1,5 kilos de cèpes,
250 grammes de crème fraîche,
1 petite cuillère de farine,
2 jaunes d'œufs, + 1 œuf pour la dorure,
1 petite gousse d'ail écrasée et hachée,
2 échalotes hachées,
1 cuillère à soupe de persil haché,
sel, poivre.

Préparation

Nettoyer les champignons et les escaloper, têtes et pieds. Essorer. Faire tomber les cèpes dans du beurre chaud à la sauteuse afin de les étuver. Puis faire évaporer l'eau rendue à feu vif et à découvert. Continuer alors leur rissolage. Ajouter l'échalote et l'ail continuer le rissolage quelque instant. Lier de 250 grammes de crème fraîche manié d'une petite cuillère de farine et de 2 jaunes d'œufs, ajouter le persil haché. Saler et poivrer. Arrêter la cuisson. Partager la pâte en deux disques et foncer la tourtière avec l'un deux. La garnir de la préparation de champignons. La recouvrir de la deuxième abaisse, souder les bords. Faire une cheminée au centre et dorer à l'œuf. Enfourner 30 minutes environ.

Ta rta z botowikami

Składniki

500 g ciasta kruchego
1,5 kg borowików
250 g śmietany
1 łyżeczka maki
2 żółtka + 1 jajko do smarowania ciasta
1 mały ząbek rozgniecionego czosnku
2 siekane szalotki
1 łyżka posiekanej pietruszki
Sol, pieprz

Przygotowania

Grzyby oczyścić i pokroić w plastry.
Wrzucić na gorące masło i obsmażyć.
Następnie odparować powstałą wodę na dużym ogniu, bez przykrycia.
Kontynuować obsmażanie. Dodać szalotkę i czosnek, obsmażać przez kilka min.. Połączyć 250 g śmietany z łyżeczką maki i dwoma żółtkami, dodać posiekaną pietruszkę. Posolić popieprzyć. Zestawić z ognia.
Podzielić ciasto na dwa krążki. Wyłożyć foremkę do tarty jednym z nich i położyć na nim przygotowane grzyby, przykryć drugą warstwą ciasta, ciasto nakłuć widelcem. Zlepić brzegi, posmarować jajkiem.

Włożyć do piekarnika na ok.30 min.