

# Flammekueche de pleurote et de shiitaké

Pour 1 flammekueche

🕒 Environ 25 min

## Ingrédients

1 pâte pour flammekueche

1 oignon / 1 c. à soupe huile

75g champignons (pleurotes et shiitakés)

1 ou 2 pincée poivre, paprika fumé & curry

## ETAPES

1. Préchauffez le four à 200°C environ.
2. Préparer la pâte pour flammekueche.
3. Faire revenir les oignons jusqu'à les rendre translucides.
4. Mettre les pleurotes de côté dans un bol, afin de les assaisonner dans une marinade d'huile, de poivre et de curry.
5. Ensuite, répartissez les dans un grand plat et enfournez au four 20 min à 160°C.
6. De l'autre côté, séparez les pieds et les têtes des shiitakés, les hacher finement et les mettre dans un bol avec du paprika fumé.
7. Faire revenir les shiitakés à la poêle jusqu'à l'obtention de "petits lardons".
8. Sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, étalez la pâte et garnissez la. Enfournez au four pour 10 à 15 min.

