

Gâteau aux champignons et oignons

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

1 pâte à pizza ou pâte à gâteau

3 oignons

3 c.s. crème

400 gr. Champignons de Paris (ou mélange de champignons)

100 gr. de gruyère râpé

40 gr. de beurre

Huile d'olive

Sel, poivre

Piment d'Espelette

Préparation :

1. Nettoyer et émincer les champignons. Faire chauffer la moitié du beurre et un fil d'huile dans une sauteuse et faire revenir les champignons 5 minutes en mélangeant régulièrement. Saler, poivrer et réserver dans un bol.
2. Peler et émincer finement les oignons. Faire chauffer le reste du beurre et un filet d'huile dans la sauteuse et faire revenir les oignons une dizaine de minutes sans les colorer. Saler, poivrer, ajouter la crème et laisser réduire 5 minutes.
3. Préchauffer le four à 210 degrés (thermostat 7). Dérouler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler la compotée d'oignons puis parsemer de fromage râpé. Répartir les champignons et saupoudrer de piment d'Espelette. Enfourner pour 15 à 20 minutes.