

La
RECETTE SUCRE BRUN

THE SUCRE BRUN RECIPE



Lindsay Brun

PIZZA AUX CHAMPIGNONS & OIGNONS

Ingredients :

1 oignon doux, tranché finement	1 c. à c. de poivron rouge écrasé
1 tasse de bouillon de légumes	1 tasse de fromage fontina râpé
Gros sel et poivre	1/2 tasse de fromage parmesan
4 c.à s. de sauce Worcestershire	1 1/2 c. à s. d'huile d'olive
2 tasses de champignons	1 c. à s. de beurre
2 brins de romarin frais	1 oeuf
4 brins de thym	1 feuille de pâte feuilletée
1 brin d'origan	légèrement congelée
1 tasse d'épinards	

Instructions :

Préchauffer le four à 450 F degrés.

Placer le papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Dépliez la pâte feuilletée. Avec une fourchette, piquez la pâte partout en laissant une bordure tout autour. Battre l'oeuf et badigeonner la bordure. Faites cuire pendant 20 minutes. Réservez.

Faire fondre le beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le bouillon de légumes, le sel et le poivre et cuire encore 5 minutes. Ajouter la sauce Worcestershire, les champignons et les herbes. Cuire jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Retirer du feu et mettre de côté.

Dans un grand bol, ajoutez les épinards et arrosez d'huile d'olive et de poivron rouge. Mettre de côté.

Assemblage :

Ajouter le fromage fontina, les épinards, les champignons et les oignons. Saupoudrer de parmesan sur le dessus. Cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que le fromage bouillonne. Servez immédiatement. Bon appétit!

MUSHROOMS & ONION PIZZA

Ingredients :

1 sweet onion, thinly sliced	1 cup spinach
1 cup vegetable stock	1 tsp crushed red pepper
coarse salt and pepper	1 cup shredded fontina cheese
4 tbsp of Worcestershire sauce	1/2 cup parmesan cheese
2 cups mushrooms	1 1/2 tablespoons olive oil
2 sprigs of fresh rosemary,	1 tablespoon of butter
4 sprig of thyme	1
1 spring of oregano	1 puff pastry sheet slightly on frozen

Instructions :

Preheat oven to 450 F degrees.

Place parchment paper onto a baking sheet pan.

Unfold the puff pastry. With a fork poke the dough all over leaving a edge all around the pastry. Beat the egg and brush the edge.

Cook for 20 mins. Set aside

Melt butter and 1 tablespoon of olive oil in a large skillet over medium heat. Add onions and cook 2-3 minutes, until translucent. Add vegetable stock, salt and pepper, and cook another 5 minutes. Add the Worcestershire sauce, wild mushrooms and herbs. Cook until liquid has evaporated. Remove from heat and set aside.

In a large bowl, add spinach and drizzle the olive oil and red pepper. Set aside.

Assembly :

Add the fontina cheese, spinach, and mushrooms and onions. Sprinkle the parmesan cheese on top. Bake for 20 minutes, or until crust is golden brown and cheese is bubbly. Serve immediately. Enjoy!

RESTONS CONNECTÉS

LET'S STAY CONNECTED

IG: [@ITSSUCREBRUN](#)
FACEBOOK: [SUCRE BRUN](#)
SITE WEB: [SUCREBRUN.COM](#)



Lindsay Brun