



Tarte aux Champignons

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Disposez la pâte dans un moule à tarte en gardant le papier sulfurisé. Placez quelques haricots secs et réservez au réfrigérateur.
3. Rincez les champignons et émincez-les.
4. Dans une poêle, faites fondre le beurre afin de faire revenir les champignons pendant 5 mn à feu doux.
5. Versez le tout dans une passoire afin d'éliminer la graisse.
6. Sortez la pâte du réfrigérateur et faites précuire 5 minutes.
7. Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la crème, le persil et la muscade. Salez & poivrez.
8. Ajoutez les champignons, la mozzarella coupée en morceaux et le parmesan râpé. Mélangez.
8. Versez le tout sur le fond de tarte précuit.
9. Mettez au four pendant 25 mn.

Source : Aude - Septembre 2006 -

Voilà une tarte qui fait bien ressortir le goût des champignons...Avis aux amateurs !

J'ai préparé cette tarte dans un plat à tarte classique mais je vous conseille de la cuire dans un plat à gâteau de 20 cm de diamètre. Elle sera beaucoup plus fondante et généreuse. Cependant, il faudra ajouter un peu de temps de cuisson.

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
 - 400 G de champignons de Paris
 - 1 boule de mozzarella
 - 50 G de parmesan râpé
 - 3 oeufs
 - 40 cl de crème fraîche
 - 2 C.à s. de persil haché
 - 1 pincée de muscade
 - 25 G de beurre
 - Sel & Poivre
- Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn
4 personnes