



## Tarte aux Pleurotes & aux noix

### Je fais comment ?

1. Préparez la pâte : Pétrissez ensemble la farine et le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à une semoule à gros grains, puis incorporez les noix hachés. Ajoutez l'oeuf légèrement battu et mélangez pour former une pâte molle. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et mettez 30 mn au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle. Mettez l'oignon émincé à fondre 5 mn, puis ajoutez la pulpe d'ail et faites blondir 2 mn en remuant.
3. Fendez les pleurotes puis, faites-les revenir dans la poêle côté lisse. Laissez cuire 7 mn. Salez et poivrez puis laissez refroidir.
4. Dans un saladier, battez ensemble la crème épaisse et l'oeuf. Ajoutez le gruyère râpé puis les pleurotes.
5. Préchauffez le four à 200°C. Tapissez un moule à tarte de papier sulfurisé. Roulez la pâte sur une surface de travail légèrement farinée et garnissez-en le moule. Versez la préparation sur le fond de tarte, parsemez de cerneaux de noix et faites cuire au four 25 mn.

**Source :** Aude - Le 9 janvier 2007 -

Avant d'utiliser les champignons, nettoyez-les avec du papier absorbant humide. Si vous décidez de les rincer sous l'eau froide, il faudra veiller à bien les essuyer. Par contre, ne faites jamais tremper les champignons car ils deviendraient spongieux.

### Ingrédients

Pour la pâte :

- 120 g de farine complète
- 50 g de beurre
- 25 g de noix hachés
- 1 oeuf

Pour la garniture :

- 200 g de pleurotes
- 2 C. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 C. à c. de pulpe d'ail
- 1 oeuf
- 15 cl de crème semi-épaisse
- 50 g de gruyère râpé
- 25 g de cerneaux de noix