

TARTELETTES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PÂTE PARMESAN ET NOIX



Par

Luana Belmondo


INGRÉDIENTS :


- 40 g de beurre
- Thym frais
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 400 g de champignons variés frais ou surgelés (cèpes, girolles...)
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 gros oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- sel, poivre
- POUR LA PÂTE
- 300 g de farine tamisée
- 200 g de cerneaux de noix réduits en poudre
- 40 g de parmesan râpé
- 200 g de beurre coupé en dés (+pour les moules)
- 2 œufs battus
- 2 cuil. à soupe de lait entier

RECETTE :

1. Préparez la pâte : dans le bol d'un robot mettez la farine, la poudre de noix et le parmesan ; mélangez puis ajoutez le beurre froid. Mixez de nouveau pour obtenir un fin sablage. Versez les œufs et, si besoin, incorporez un peu de lait à cette pâte. Travaillez-la à la main sur un plan de travail fariné. Enveloppez-la dans du film transparent et entreposez-la au frais pendant au moins 30 min.
2. Préchauffez le four à 180° C. Etalez la pâte, foncez-la dans 6 moules à tartelettes beurrés et piquez le fond à la fourchette. Faites-les cuire à blanc pendant 10 min, avec une feuille de papier cuisson et des poids. Réservez.
3. Préparez la garniture, faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les feuilles de thym, les échalotes et l'ail hachés, puis ajoutez les champignons, salez et poivrez. Faites bien suer le tout. Transférez la garniture dans un bol et laissez refroidir.
4. Dans un autre bol, fouettez les crèmes avec les œufs et le jaune, assaisonnez.
5. Disposez les champignons refroidis sur les fonds de tartelettes et versez l'appareil aux oeufs par-dessus. Enfournez pour 15-20 min. Servez les tartelettes avec une salade d'endives aux

PRÉPARATION :

 30 minutes

 50 minutes

 6 personnes

 Facile

noix si vous le souhaitez.

+ de Luana : En pleine saison, utilisez un mélange de champignons frais ! Dispersez quelques herbes fraîches que vous avez à disposition, comme ici, quelques feuilles de basilic...