

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TARTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS ET AU CHEVRE FRAIS**

**Pour 4 personnes : moule à tarte rectangulaire amovible de 35cm x 11cm**

**Pâte Brisée : 100g farine T.45 - 100g farine T.55 - 5g sel fin - 90g beurre - 1 oeuf - 20g eau -**

**Verser dans le bol du Kitch....d muni de l'accessoire en forme de feuille le sel, la farine et le beurre. Mixer pour sabler. Verser l'oeuf et l'eau. Pétrir jusqu'à pâte homogène. Former une boule, envelopper de film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur 1h00 ou mieux une nuit.**

**Garniture : 500g champignons de Paris - 1 noix de beurre - 1 échalote - 1 oeuf - 10cl crème fraîche - 1 chèvre frais - sel - poivre - 1 pincée de noix de muscade moulue -**

**Nettoyer les champignons rapidement sous l'eau froide. Les égoutter, couper la base des pieds. Les émincer finement. Hacher finement l'échalote. Dans une poêle, fondre le beurre, ajouter l'échalote. Faire revenir doucement. Ajouter les champignons, les cuire à feu moyen jusqu'à ce que leur eau soit évaporée, saler et poivrer. Retirer du feu, réserver. Dans une jatte fouetter l'oeuf, la crème, la pincée de noix de muscade. Saler et poivrer.**

**Tarte : préchauffer le four à 180°C (th.6). Etaler sur le plan de travail fariné la pâte sur une épaisseur de 3 à 4mm. Beurrer les bords du moule et le fond. Placer la pâte dans le moule. Couper l'excès. Piquer le fond avec une fourchette. Etendre les champignons dedans. Découper des lamelles du fromage de chèvre, les placer dessus. Verser la préparation à base d'oeuf. Enfourner et cuire 30 minutes.**