



TARTE AUX CHAMPIGNONS, PÂTE A LA FARINE DE CHÂTAIGNE

La pâte : 125g farine T.55 - 15g farine de châtaigne - 130g beurre doux à t° ambiante - 1càc sucre glace - 1càc sel fin -

Mélanger les deux farines, le sucre, le sel. Ajouter le beurre et mélanger pour sabler la pâte. Ajouter 6cl d'eau froide. Pétrir en formant une boule (assez rapidement). L'envelopper de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur et laisser reposer 1h00 minimum (vous pouvez la préparer la veille). Foncer le cercle à tarte □ 28-30 cms (posé sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson). Remettre au frais.

La garniture : 700g de champignons mélangés, pour moi : 300g champignons de Paris blancs-300g champignons de Paris bruns-100g girolles - 2càs d'huile d'olive - 30g beurre doux - 1 échalote - 2 gousses d'ail - 4 brins de thym frais - 1/2 botte de ciboulette - 1 poignée de feuilles de persil plat - sel - poivre - 3 oeufs - 3 càs crème fraîche épaisse - parmesan - Préchauffer le four à 180° (position pizza).

Peler l'échalote, les gousses d'ail, les hacher finement. Ciseler le persil et la ciboulette. Nettoyer les champignons (ne pas éplucher les champignons de Paris) et les couper en gros morceaux. Dans une grande poêle faire chauffer le beurre et l'huile. Faire revenir l'échalote, l'ail et les champignons pendant 10 minutes avec le thym jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saler et poivrer. Ôter le thym, ajouter le persil et la ciboulette, remuer. Réserver, laisser refroidir.

Dans une jatte ou cul de poule, battre les oeufs avec la crème, saler et poivrer. Etaler les champignons sur le fond de tarte (piqué avec une fourchette). Verser le mélange oeufs/crème sur les champignons. Enfourner et cuire 45minutes.

Servir en déposant des copeaux de parmesan et des brins de ciboulette.