Tarte aux champignons (facile)

Bonjour à tous et toutes,

Nous connaissons tous quelques recettes un peu classiques mais qui font toujours carton plein quand elles s'invitent à table. Un exemple de saison est une tarte aux champignons. Elle compose d'une pâte fondante, des champignons poêlés à l'ail, une fine couche de moutarde, un appareil crémeux, un peu de fromage. C'est tout simple mais cela provoque toujours de nombreux sourires à table. Mes gourmands en redemandent.

Du point de vue strict de la cuisine, c'est une tarte salée que je trouve hyper pratique à réaliser car :

- Il n'y a pas 36 ingrédients.
- Pendant que les champignons cuisent on peut préparer une pâte brisée fondante puis foncer le moule dès que les champignons sont prêts. (pas de perte de temps)
- Elle se garde facile 48 h au réfrigérateur, idéale pour la session batch-cook du week-end.

Je voulais donc vous proposer la recette. Sans doute la connaîtrez vous déjà, auquel cas cela fait juste un rappel que c'est de saison ;) Bonne journée !



Recette : Tarte aux champignons (facile)

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Ingrédients

Pour une tarte familiale de 4 à 6 personnes:

Pour la garniture:

- 400 g de champignons de paris (1)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillerée à soupe de moutarde
- 2 œufs
- 150 ml de crème légère (2)
- 30 g de parmesan (ou de tome bien sèche)
- •un peu d'huile
- Sel et poivre

Pour la pâte (si maison) :

- 150 g de farine de blé
- 50 g de farine d sarrasin
- 80 g de beurre demi sel
- 60 à 70 ml de lait

Réalisation

- 1. Épluchez puis hachez l'ail et l'oignon. Lavez les champignons puis émincez les finement. S'ils sont gros, n'hésitez pas à détailler en moitiés avant d'émincer.
- 2. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive puis placez y ail, oignons et champignons. Salez, faites revenir à feu vif tant que les champignons rendent de l'eau. (Environ 10 minutes). Mélangez de temps en temps pendant la cuisson.
- 3. Recouvrez votre moule à tarte de papier cuisson, puis foncez le moule avec votre pâte à tarte. Étalez la moutarde sur le fond de tarte.
- 4. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
- 5. Une fois les champignons « presque cuits », disposez-les sur le fond de tarte. Recouvrez de l'appareil (oeuf et crème) puis râpez le parmesan dessus.
- 6. Enfournez pour 35 à 40 minutes à 180°C. La tarte doit dorer sur le dessus.
- 7. Servez cette tarte champignons à température ambiante ou chaude. Chaude, la saveur des champignons sera rehaussée.

Astuces

- (1) Si vous pouvez, essayez de mélanger 300 g de champignons de paris et 100 g de champignons forestiers (morilles, pleurotes).
- (2) Pour une version plus légère, remplacez par du lait/lait végétale et ajoutez 1 cuillerée à café de maïzena.
- Touche de fraicheur : Ajoutez de la ciboulette émincée sur le dessus de la tarte juste avant de servir
- Variante épicée : Ajoutez 1 cuillerée à soupe rase de



Tarte aux champignons de paris (facile)

Découvrez aussi

D'autres idées de classiques de l'automne-hiver:

- <u>Purée de potimarron</u>
- <u>Taboulé de chou fleur, pomme, noisette</u>
- <u>Gratin de pommes de terre et choux de bruxelles à la</u> moutarde



Purée de potimarron