

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 !



- TARTE AUX
CHAMPIGNONS -

Tarte aux champignons de paris (facile)

Tarte aux champignons (facile)



Une recette de tarte aux champignons de paris très facile à préparer, et délicieusement de saison. Un classique dont on se régale toujours.

Saison de la recette : toute l'année

Pour la garniture

- 400 g de champignons de paris (1)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère 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

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 anti-adhésive 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 (œuf 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.

- (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 cuillère à café de maïzena.
- Touche de fraîcheur : Ajoutez de la ciboulette émincée sur le dessus de la tarte juste avant de servir
- *Variante épicée* : Ajoutez 1 cuillère à soupe rase de curry avec les champignons

Plat principal, Végétarien

Française

tarte aux champignons



Tarte aux champignons de paris (facile)

Découvrez aussi

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

- [Purée de potimarron](#)
- [Taboulé de chou fleur, pomme, noisette](#)
- [Gratin de pommes de terre et choux de bruxelles à la moutarde](#)



© Au Fil du Thym

Purée de potimarron
