



TARTE FINE FORESTIERE SANS PAGE

Ingrédients pour 6 personnes :

25 grs de cèpes séchés

50 grs de chapelure fine

80 grs de beurre noisette

Un mélange de champignons des bois (girolles, trompettes, chanterelles etc...., ce que vous trouvez... minimum 3 variétés) 300 grs de chaque

3 échalotes

1 botte de ciboulette

du beurre, sel et poivre

Réduire les cèpes séchés en poudre fine, passer au travers d'un tamis assez fin et mélanger avec la chapelure et le beurre noisette. Etaler le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé en vous aidant d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 2 mm environ. Laisser durcir au froid (ça prend un certain temps, faire ça le matin ou le midi pour le soir). Lorsque le mélange a durci, détailler des rectangles d'environ 15 cm sur 5 cm. Réserver ces fines croûtes au frais.

Peler et ciseler les échalotes, nettoyer les champignons. Faire chauffer un morceau de beurre dans une poêle et faire sauter les champignons une variété après l'autre en ajoutant le tiers des échalotes dans chaque cuisson, du sel et du poivre. Egoutter sur un papier absorbant, ajouter un peu de ciboulette ciselée sur chaque variété de champignon.

Faire chauffer les assiettes de présentation, réchauffer rapidement les champignons. Poser une croûte de beurre/chapelure sur chaque assiette, dresser les champignons dessus, quelques brins de ciboulette un peu de fleur de sel et servir immédiatement.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com