

tarte fine aux champignons forestiers



magazine Good Food octobre 07
prep 30 min, cuisson 30 min

Pour 4 personnes
1 pâte feuilletée pré-étalée (ou étalée par vos soins)
25g beurre
500g de champignons mélangés
25g parmesan + quelques copeaux pour la déco
une petits poignée de persil haché
1 gousse d'ail
1 oeuf (pour dorer, je ne l'ai pas mis)

Étaler la pâte (si ce n'est déjà fait) et découper 4 cercles de 15cm (j'ai fait 11cm, c'est mon plus grand cutter), les disposer sur une plaque anti adhésive et réfrigérer au moins 1/2 heure. Préchauffer le four à 200°C/180°C chaleur tournante/gaz6, (prog tarte 220°C de mon four). Préparer les champignons, déchirer les pleurotes en lamelles fines, couper les chanterelles en morceaux, les trompettes de la mort étaient suffisamment petites pour que je les laisse telles quelles.

Dans une grande sauteuse anti adhésive, fondre le beurre, y jeter les champignons et les laisser dorer en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, hacher l'ail, le persil et râper le parmesan, puis préparer une douzaine de beaux copeaux.

Quand l'eau de cuisson rendue par les champignons est évaporée, ajouter l'ail, mélanger, saler et poivrer légèrement. Hors du feu, ajouter le persil et le parmesan, mélanger, goûter, rectifier. Sortir la plaque aux cercles de pâte du frigo. Déposer des champignons au centre de chaque cercle en faisant très attention à garder une bordure de 1cm. Dorer à l'œuf cette bordure de 1cm (je ne l'ai pas fait). Enfourner 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et dorée sur les bords. ATTENTION : pour mon four et mes 11cm de diamètre ça a pris 8 minutes seulement, donc rester à côté du four et surveiller!

Servir sur un lit de salade mélangée bien assaisonnée, et décorer de copeaux de parmesan.

