



Tarte aux champignons et chèvretines

Ingrédients :

- 1 portion de pâte aux flocons d'avoine et graines de pavot
- 500 grammes de champignons de Paris
- 6 chèvretines (de la marque Président)
- 2 gousses d'ail
- 3 oeufs
- 1,5 dl de crème
- 1 dl de lait
- 3 oeufs
- Sel, poivre
- Persil lyophilisé (je n'avais pas de frais)

Préparation :

- 1) Etaler la pâte et foncer un moule à tarte beurré et fariné
- 2) Nettoyer les champignons, et les émincer
- 3) Faire revenir l'ail émincé finement dans un peu d'huile d'olive
- 4) Ajouter les champignons, saler, poivrer, 2 c. à soupe de persil et laisser cuire entre 5 et 10 minutes pour qu'ils rendent leur eau, égoutter et réserver le liquide
- 5) Mettre les champignons sur la pâte
- 6) Couper les chèvretines en deux dans l'épaisseur et poser sur les champignons
- 7) Mettre dans un shaker la crème, le lait, le liquide rendu par les champignons, les trois oeufs, saler, poivre et secouer pour bien mélanger (ne pas oublier de mettre le couvercle ... hihhi!)
- 8) Verser sur la tarte, parsemer un peu de persil
- 9) Cuire dans le four préchauffé à 210 degrés pour 30 minutes

