

Tarte fine au chèvre et aux pleurotes

Préparation 30 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de pâte feuilletée pur beurre

2 crottins de Chavignol (fromages de chèvre)

400g de pleurotes

2 brins d'estragon

1 bouquet de ciboulette

100 g de crème fraîche

3 oeufs

3 brins de thym frais

5 cl de vin blanc

1 échalote

30 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Rincer rapidement les pleurotes, éliminer le pied et bien les éponger. Les saisir dans le beurre moussieux avec l'échalote hachée. Saler et poivrer et verser le vin blanc. Cuire 5 mn à couvert et laisser refroidir.

Dans un saladier mélanger les oeufs avec la crème, ajouter l'estragon et la ciboulette finement ciselés ainsi que le jus des pleurotes.

Garnir un moule à tarte antiadhésif avec la pâte feuilletée en laissant légèrement dépasser les bords du moule. Disposer sur la pâte les pleurotes bien égouttés, répartir les crottins de Chavignol écroûtés et coupés en lamelles, et napper de crème aux herbes. Parsemer de thym émietté et cuire à four préchauffé à 200° pendant 40 mn environ (à adapter en fonction du four). Laisser reposer 5 mn dans le four et déguster la tarte avec une salade croquante.

Conseil : choisir des pleurotes bien frais car ils durcissent avec le temps. Vous pouvez tout à fait utiliser un autre champignon, je verrais bien des pieds de mouton par exemple ou, à la saison, des cèpes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>