





Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine aux oignons confits, champignons et vieux jambon



40 min 20 min 1h

432

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson de la tarte fine

- Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- Peler et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- Faire chauffer une poêle sur feu doux avec de l'huile de tournesol.
- 4 Quand la poêle est chaude, faire confire les oignons sans coloration avec du sel, du poivre et un peu de
- **5** Laver puis parer les champignons à l'aide d'un couteau
- 6 Tailler les champignons en grosse brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Eplucher l'ail, le couper en deux et le dégermer à l'aide d'un couteau d'office.
- 8 Faire chauffer une autre poêle avec de l'huile de tournesol puis y déposer les champignons avec l'ail.
- Faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Piquer la pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette, la

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte

- 1 Pâte(s) feuilletée(s)
- 8 tranche(s) Jambon cru 400 g Champignon(s) de **Paris**
- 1 Oignon(s)
- 1 Gousse(s) d'ail
- 1 Pousses de betterave
- 1 Huile de tournesol
- 1 Sucre semoule
- 1 Sel
- 1 Poivre

Ingrédients pour la sauce

- 1 Fond brun de volaille
- 1 Huile de noisette

- déposer sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé puis déposer une autre plaque dessus.
- 11 Cette opération permet d'éviter que la pâte ne gonfle.
- 12 Enfourner la pâte pendant 20 minutes.
- Réserver les champignons et les oignons confits au chaud jusqu'au dressage.

Étape 2

Dressage

- Faire chauffer le fond de volaille dans une casserole puis le retirer du feu et laisser revenir à température ambiante.
- Sortir la pâte feuilletée du four et la découper en autant de parts que de convives à l'aide d'un couteau scie.
- Dresser les pâtes feuilletées sur des assiettes puis déposer les oignons confits et les champignons dessus.
- Disposer les tranches de jambon et les pousses de betterave sur les feuilletés.
- Perler la sauce avec de l'huile de noisette c'est-à-dire verser un peu d'huile dans la casserole et remuer à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Napper ensuite l'assiette et les tartes fines de sauce à l'aide d'une cuillère à soupe puis servir.