



Tartes, tourtes, quiches

Croustade aux champignons



55 min 15 min 40 min **0** **433**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la croustade aux champignons

1 kg **Champignon(s) de Paris**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
30 g **Beurre**
30 g **Crème liquide (fleurette)**
1 **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des champignons

- 1 Éplucher, brosser et couper les champignons en plus ou moins gros morceaux.
- 2 Éplucher et hacher finement l'échalote et l'oignon. Les faire revenir dans une casserole avec le beurre et une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 3 Verser les champignons et laisser cuire quelques instants afin qu'ils perdent un peu de leur eau. Ajouter ensuite la crème et bien mélanger.
- 4 Saler, poivrer et ajouter le persil finement haché.
- 5 Remuer (attention le mélange ne doit pas accrocher) et faire réduire jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Étape 2

Préparation de la croustade

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte feuilletée dans le moule à tarte et verser la préparation aux champignons.
- 3 Enfourner pendant environ 30 minutes. Sortir du four et déguster tiède.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les croustades du four et les débarrasser. A déguster tiède.