



Tartes, tourtes, quiches

Croustade paysanne aux cèpes



3h

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h30

CUISON

1h

REPOS

573

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les boulettes de viande

200 g **Poitrine de porc**
200 g **Poitrine de veau**
30 cl **Lait demi-écrémé**
2 tranche(s) **Pain de mie**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 branche(s) **Persil frisé**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour les légumes

400 g **Carotte(s)**
300 g **Céleri-Branche**
80 g **Cèpe(s) séché(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
30 cl **Bouillon de légumes**
1 c. à café **Concentré de tomate**
5 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 1

Trempage des cèpes

- 1 Remplir une bouilloire avec de l'eau et faire chauffer.
- 2 Mettre les cèpes dans un saladier et les recouvrir d'eau bouillante. Laisser tremper pendant 1 heure afin qu'ils se réhydratent.

Étape 2

Préparation des boulettes de viande

- 1 Déchirer grossièrement les tranches de pain de mie et les mettre dans un saladier.
- 2 Arroser le pain de lait et laisser tremper jusqu'à ce qu'il ramollisse complètement.
- 3 Ciseler finement le persil avec le couteau éminceur.
- 4 Couper la poitrine de veau et la poitrine de porc en cubes avec le couteau de cuisine.
- 5 Passer la viande au hachoir puis la disposer dans un saladier.
- 6 Egoutter le pain de mie dans une passoire et le presser avec les mains pour éliminer tout le liquide.
- 7 Ajouter le pain dans le saladier contenant la viande. Puis ajouter le persil et l'oeuf entier.

- 8 Assaisonner de sel et poivre, mélanger l'ensemble avec une spatule jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- 9 Façonner des boulettes de la taille d'une balle de golf.
- 10 Faire chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse. Ajouter les boulettes de viande, les faire dorer sur toutes les faces pendant 20 minutes sur feu moyen.
- 11 Une fois cuites, retirer les boulettes de la sauteuse et les réserver au chaud dans un saladier.

1 Poivre

Ingrédients pour la pâte

300 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 c. à soupe **Eau**

Étape 3

Préparation des légumes

- 1 Peler les carottes avec l'économe et les tailler en brunoise avec le couteau éminceur.
- 2 Laver le céleri et enlever les fils sur l'extérieur des branches à l'aide d'un économe. Tailler également le céleri en brunoise.
- 3 Peler l'oignon et le ciseler finement avec le couteau éminceur.
- 4 Peler l'ail et l'écraser à l'aide du presse-ail.
- 5 Egoutter les cèpes réhydratés dans la passoire, les essorer entre les mains pour enlever l'excès d'humidité. Hacher grossièrement les cèpes avec le couteau éminceur.
- 6 Faire chauffer l'huile dans la sauteuse et faire dorer les oignons ciselés.
- 7 Remuer avec une spatule pendant 3 minutes. Puis ajouter l'ail pressé.
- 8 Ajouter les carottes et le céleri en brunoise. Mélanger vivement.
- 9 Mélanger pendant 10 minutes sur feu moyen, puis ajouter les cèpes hachés.
- 10 Assaisonner de sel et poivre, ajouter le concentré de tomates puis arroser de bouillon.
- 11 Couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes sur feu doux.
- 12 Lorsque les légumes sont cuits, les retirer de la sauteuse et les laisser tiédir dans un saladier.

Étape 4

Montage et cuisson de la croustade

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte feuilletée avec le rouleau à pâtisserie afin d'obtenir deux disques égaux.
- 3 Tapisser le fond du moule à tarte avec une feuille de papier sulfurisé.
- 4 Déposer un disque de pâte feuilletée au fond du moule, le laisser déborder sur les bords.
- 5 Garnir de légumes, les étaler uniformément sur la pâte.
- 6 Disposer les boulettes de viande en couronne sur les légumes.
- 7 Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur pour recouvrir partiellement la garniture.

- 8 Mouiller légèrement les bordures de la pâte avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau.
- 9 Recouvrir du second disque de pâte. Coller les bordures mouillées en appuyant et en pinçant avec les doigts.
- 10 Délayer le jaune d'oeuf dans un bol avec de l'eau.
- 11 Dorer la surface de la pâte au jaune d'oeuf, à l'aide du pinceau.
- 12 Effectuer une petite incision en croix au milieu de la pâte avec la lame du couteau d'office.
- 13 Couper une petite bande de papier aluminium et la rouler autour de l'index pour obtenir un petit cylindre.
- 14 Enfoncer cette cheminée en papier aluminium dans l'incision pour permettre à l'humidité de s'échapper pendant la cuisson.
- 15 Enfourner la croustade pendant 30 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la croustade du four et la laisser tiédir avant de la démouler.
- 2 Servir la croustade découpée en parts généreuses.