Tartes, tourtes, quiches

Croustade paysanne aux cèpes

3h	30 min	1h30	1h	573
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.

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. Etaler 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.

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**

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.