

Tartes, tourtes, quiches

Tarte fine aux oignons confits, champignons et vieux jambon



1h 40 min 20 min 0 432

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte fine

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**

Étape 1

Préparation et cuisson de la tarte fine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Peler et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 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 sucre.
- 5 Laver puis parer les champignons à l'aide d'un couteau d'office.
- 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.
- 9 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

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 Enfournier la pâte pendant 20 minutes.
- 13 Réserver les champignons et les oignons confits au chaud jusqu'au dressage.

Étape 2

Dressage

- 1 Faire chauffer le fond de volaille dans une casserole puis le retirer du feu et laisser revenir à température ambiante.
- 2 Sortir la pâte feuilletée du four et la découper en autant de parts que de convives à l'aide d'un couteau scie.
- 3 Dresser les pâtes feuilletées sur des assiettes puis déposer les oignons confits et les champignons dessus.
- 4 Disposer les tranches de jambon et les pousses de betterave sur les feuilletés.
- 5 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.
- 6 Napper ensuite l'assiette et les tartes fines de sauce à l'aide d'une cuillère à soupe puis servir.