

Tarte fine aux champignons (pour 8 portions)

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée rectangle
- 1 boîte de mélange de champignons
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 180gr de crème fraîche épaisse
- 500gr de champignons de Paris
- 60gr de beurre fondu



Préparation:

- 1) Émincer finement l'oignon et les gousses d'ail.
- 2) Faire revenir ces derniers dans une noix de beurre.
- 3) Ajouter le mélange de champignons et le persil et laisser mijoter à feu doux environ 5-10 minutes.
- 4) Éteindre le feu ajouter la crème fraîche épaisse et mixer le tout finement avec un mixeur plongeur par exemple.
- 5) Dérouler la pâte feuilletée et étaler la crème de champignons.
- 6) Découper finement les champignons de Paris et les arranger sur la pâte joliment.
- 7) Badigeonner les champignons de beurre fondu.
- 8) Enfourner à 180° pendant 15 minutes. (Chaleur en haut et en bas)
- 9) Après ces 15 minutes, changer la chaleur pour qu'elle soit uniquement en bas et poursuivre la cuisson encore 15 minutes.