

## Tarte aux fanes de radis, champignons, oignons et sésame

Je me refuse de jeter les fanes de radis... voici une recette sympa!



### Ingrédients

- 1 pâte brisée de 250 à 350 g
- Les [fanés \(feuilles\) et tiges](#) de deux grosses bottes de [radis](#)
- Le vert d'un [poireaux](#)
- 1 [oignon](#)
- 500 g de champignons de Paris
- 50 g de mascarpone
- 100 g de parmesan râpé
- 2 c. à soupe de polenta "cuisson rapide"
- 80 ml de vin blanc
- 4 œufs
- 2 c. à soupe de graines de sésame noir
- 2 belle branches de [persil](#) frais
- ½ c. à thé de paprika fort
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Étalez la pâte à tarte. Piquez-la et faites la précuire 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Pendant ce temps, rincez les fanes de radis. Hachez-les finement.

Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer l'oignon épluché et émincé dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le vert de poireau et les champignons rincés et émincés. Faites revenir à feu vif quelques minutes. Ajoutez les fanes de radis hachées. Faites revenir quelques minutes. Assaisonnez. Réduisez le feu et faites-les cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes en les recouvrant. Retirez le couvercle et laissez l'eau de cuisson s'évaporer complètement. Réservez.

Battez les œufs. Ajoutez la mascarpone, battez puis ajoutez le vin blanc, le parmesan et le paprika. Assaisonnez.

Une fois la pâte précuite, saupoudrez de polenta. Déposez le mélange de légumes sur la pâte puis versez les œufs. Hachez le persil et parsemez-le sur la tarte. Assaisonnez. Enfouez à 220°C pendant 5 à 10 minutes puis réduisez le feu à 200°C. Faites cuire encore 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré et gonflé.

### Mes suggestions

- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- [Ma recette de pâte brisée](#)



- Recettes de [tartes, quiches, pizzas, bricks...](#)
- [Que faire avec...](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-tarte-aux-fanes-de-radis-champignons-oignons-et-sesame-70051460.html>