

Tarte aux champignons

(Recette comme au Moyen Age)

Pour la pâte

1 pâte brisée Superbol aromatisée aux herbes de Provence :

80g de beurre

150 g de farine

1 càs d'herbes de Provence

$\frac{1}{2}$ càc de sel

50g d'eau

Pour la garniture :

1 gros oignon , 1 càs de vin blanc

100 g de gruyère râpé

200 g de crème épaisse ou semi-épaisse 15%

4 oeufs

250 g de petits champignons de paris frais

Sel, Poivre

Pâte brisée :

Mettre tous les ingrédients de la pâte brisée dans le bol.

Mixer 30 sec à vitesse 4

Etaler la pâte dans un moule à tarte beurré et saupoudré de chapelure fine

Préchauffer le four à 200°

Couper l'oignon épluché en 2. Détailler en fines lamelles et verser dans une poêle chauffée avec de l'huile d'olives. Frire quelques minutes, puis déglacer au vin.

Répartir 70g de gruyère sur le fond. Couper les champignons en lamelles et les répartir dans le moule. Mettre dans le bol (sans l'avoir lavé !) les œufs, la crème. Saler, poivrer. Mixer 15 sec à vitesse 4.

Répartir les oignons frits sur les champignons. Verser le mélange crème/œufs sur le tout et bien tasser.

Enfourner pour 30 à 40 min. / 200°

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

