

Tarte aux champignons

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 8 portions

Préparation : 2 h

INGRÉDIENTS

- 1 feuille de **pâte feuilletée** du commerce
- 60 ml (4 c. à table) de **beurre non salé**, divisés
- 10 ml (2 c. à thé) d'**huile d'olive**, divisés
- 4 **oignons**, coupés en tranches fines
- 3 **échalotes**, coupées finement
- 1 **gousse d'ail**, finement hachée
- 1 ml (¼ c. à thé) de **thym séché**
- 3 ml (¾ c. à thé) de sel
- 1 ml (¼ c. à thé) de **poivre concassé**
- 750 ml (3 tasses) de **champignons frais**, hachés grossièrement (amusez-vous à essayer différentes variétés)
- 30 ml (2 c. à table) de sauce Worcestershire
- 180 ml (¾ tasse) de **fromage emmental**, comme le St-Guillaume (qui vient de la région du Centre-du-Québec), râpé
- 2 **œufs** (gros)
- 250 ml (1 tasse) de **crème 15 %**

PRÉPARATION

Laisser décongeler complètement la feuille de pâte feuilletée. Dérouler et abaisser la pâte sur une surface farinée pour former un carré d'environ 28 ou 30 cm (11 ou 12 pouces). Transférer dans un moule à tarte de 23 cm (9 pouces) avec fond amovible. Couper l'excédent de pâte feuilletée, en laissant environ 1 cm (½ pouce) pour la replier sur les côtés du moule à tarte. Mettre la pâte au congélateur pour 30 minutes. Piquer le fond de la croûte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson. Tapiser la croûte d'un morceau de papier sulfurisé froissé et remplir de haricots secs ou de billes de cuisson. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Faire cuire la croûte 25 minutes jusqu'à ce que les côtés commencent à brunir. Sortir du four, retirer le papier parchemin avec les haricots et remettre la croûte au four pendant encore 5 minutes pour dorer les côtés et le fond qui avaient été recouverts de papier parchemin.

Faire fondre 30 ml (2 c. à table) de beurre et 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive et y ajouter les oignons, les échalotes et cuire à feu moyen. Ajouter l'ail, le thym, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et bien mélanger. Cuire 25 minutes, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir. Faire fondre 30 ml (2 c. à table) de beurre et 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive et y faire cuire les champignons hachés. Saler et poivrer au goût. Cuire de 15 à 20 minutes. On veut que nos champignons aient une belle apparence dorée. Réserver.

ASSEMBLAGE

Préchauffer le four à 375 °F (190° C). Dans un bol, fouetter les œufs et la crème. Incorporer les oignons, les champignons, le fromage et bien mélanger. Verser le mélange dans le fond de pâte feuilletée et faire cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit ferme au toucher. Laisser refroidir pendant 10 minutes et déguster.



Une initiative de



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



Sur les 14 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 12 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.



Merci à nos partenaires :

La Table des Chefs

