

Tarte Gruyère champignons



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Fromage : 125 grs Gruyère râpé
250 grs pâte feuilletée
400 grs champignons
100 grs crème
30 grs huile
25 grs beurre
2 échalottes
1/2 citron
muscade
chapelure
sel, poivre

Préparation

Sur la planche farinée, confectionnez la pâte feuilletée. Abaissez-la à 3 mm. Foncez une tourtière beurrée de 25 cm de diamètre. Piquez le fond. Equeutez à demi, lavez, épongez et émincez les champignons. Hachez les échalottes. Déposez-les dans une casserole avec l'huile. Rissolez à feu moyen durant 5 minutes. Diminuez la chauffe. Ajoutez les champignons. Assaisonnez. Couvrez. Ajoutez le jus du demi-citron. Laissez évaporer en partie. Versez la crème. Mélangez à la spatule. Versez dans la tourtière. Poudrez de fromage râpé et de chapelure. Enfourez 20 minutes à four moyen (240 °).