

Tarte feuilletée aux champignons



Tarte feuilletée aux champignons

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

200 g de pâte feuilletée
800 g de champignons sauvages mélangés
12 brins de cerfeuil
100 g de beurre
1 cuillère à soupe de farine
20 cl de lait
4 cuillères à soupe rases de polenta précuite
30 g de parmesan râpé
sel
poivre blanc du moulin

Préparation

Préchauffez le four à 6/7 (200°). Nettoyez les champignons. Coupez les plus gros en morceaux. Abaissez la pâte en un cercle de 24 cm de diamètre environ, piquez-la de plusieurs coups de fourchette et enfournez pour 20 min environ.

Faites fondre 80 g de beurre dans une poêle et mettez les champignons à sauter à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez, poivrez, parsemez de cerfeuil -ciselé et réservez. Faites fondre le reste du beurre dans une petite casserole, jetez la farine dedans, mélangez. Versez le lait en mince filet sans cesser de remuer et enfin la polenta. Mélangez et laissez frémir 5 min, salez, poivrez et ajoutez le parmesan.

Étalez la crème à la polenta sur la pâte, recouvrez avec les champignons et remettez dans le four 5 à 10 min. Servez aussitôt.

Le bon accord vin

un gigondas

Notes personnelles