



Croûte montagnarde aux pleurotes

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes brisées
- 500 g de champignons (cèpes, morilles, pleurotes, etc)
- 500 g de champignons de Paris
- 800 g de pommes de terre bintje
- 150 g de lardons fumés
- 150 g de comté râpé
- 1 oeuf + 2 jaunes + 1 jaune pour dorer
- 15 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre

Temps de préparation : 40mn

Temps de cuisson : 40mn

Temps total : 1H20mn

Épluchez, lavez et émincez les champignons en lamelles. Faites-les cuire dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile pendant 5 minutes. Égouttez-les et réservez-les.

Épluchez, lavez et râpez les pommes de terre. Rincez-les. Mettez-les à cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez et réservez.

Faites dorer les lardons dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile. Égouttez et réservez.

Tapissez un moule à tarte beurré et fariné avec une pâte brisée. Dans une jatte, mettez les champignons, les pommes de terre, les lardons et le comté. Dans un bol, battez l'oeuf, les 2 jaunes, la crème, du sel et du poivre. Versez le tout dans la jatte. Mélangez délicatement. Répartissez cette préparation sur le fond de tarte. Rabattez légèrement les bords extérieurs de la tarte vers le centre et badigeonnez au jaune d'œuf.

Recouvrez la tarte avec la deuxième pâte brisée.

Badigeonnez entièrement la tourte de jaune d'oeuf.

Formez un petit trou au centre et glissez-y un rouleau de papier sulfurisé. Décorez le dessus en taillant légèrement la pâte.

Pour finir

Faites cuire pendant 40 minutes au four préchauffé à 200°C. Servez chaud.