



## TARTE FINE FORESTIÈRE

Une savoureuse tarte salée, garnie de champignons fondants et relevée d'une touche crémeuse et fromagère, idéale pour un repas réconfortant en toute saison. »

**Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

**Le Fond de tarte** est confectionnée par la **Maison du Mieux Manger**

**Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

### LES INGRÉDIENTS

 <b>Pâte à tarte</b>	 <b>Oignon</b>	 <b>Champignons</b>	 <b>Gousse d'ail</b>
1	2	100grs	2
 <b>Salade</b>	 <b>Persil</b>	 <b>Crème fraîche</b>	 <b>Fromage râpé</b>
1	1	1	150grs

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Œufs</b>	 <b>Huile d'olive</b>	 <b>Sel / Poivre</b>
2		

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C (180° chaleur tournante)

#### ÉTAPE 2

Nettoyer les champignons avec un essuie tout et les couper en lamelles

#### ÉTAPE 3

Faites revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre ou d'huile, ajoutez l'ail haché, puis les champignons. Laissez cuire 10 à 15 min jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau et soient bien dorés. Salez, poivrez, ajoutez éventuellement du persil.

#### ÉTAPE 4

Dans un bol, battez les œufs avec la crème, un peu de sel, de poivre. Etalez la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.

#### ÉTAPE 5

Répartissez les champignons sur la pâte, versez l'appareil œufs-crème dessus, puis ajoutez le fromage râpé. Enfournez pour environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

#### ÉTAPE 6

Lavez la salade et préparez une vinaigrette.

#### ÉTAPE 7

Servir une part de tarte accompagnée de salade verte.