



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



Pâte à tarte
1



Oignon
2



Champignons
100grs



Gousse d'ail
2



Salade
1



Persil
1



Crème fraîche
1



Fromage râpé
150grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Œufs
2



Huile d'olive



Sel / Poivre

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. Enfourez 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.