Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 30/35 min



# 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



**Pate à tarte**
1



**Oignon**
2



**Champignons**
100grs



**Gousse d'ail**
2



**Salade**
1



**Persil**
1



**Crème fraiche**
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. 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.