



Doré et croustillant à l'extérieur, fondant et généreux à l'intérieur... Voici le genre de recette qu'on aime retrouver à table quand les températures commencent à baisser.



4

1h



Feuilleté aux champignons, tomme au poivre & persil

Préparation

10 min

Cuisson

25 min

Ingrédients

Champignons
Un beau morceau de tomme au poivre
Du persil
2 gousses d'ail
De quoi réaliser une pâte feuilletée :
beurre, farine de blé tendre et oeufs

- Préchauffez le four à 180 °C. Si vous réalisez vous-même votre pâte feuilletée, préparez-la au préalable. Précuissez la pâte pendant 10 à 15 minutes à 180 °C, jusqu'à ce qu'elle commence légèrement à dorer.
- Détaillez les champignons en brunoise. Faites-les revenir à feu moyen dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, l'ail et le persil plat. Réservez.
- Découpez et coupez la tomme au poivre en petits dés.
- Garnissez la tarte. Répartissez une première couche de champignons sur la pâte précuite, puis ajoutez quelques dés de tomme. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Décorez avec les champignons découpés en fines lamelles et disposez-les joliment sur le dessus de la tarte en formant une rosace.
- Faites cuire environ 10 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et légèrement gratiné. Assaisonnez et servez !