

Tarte moutarde & champignons By Cath

	Nombre	<p>Version avec le robot Companion</p> 
	6 personnes	
Préparation		
5 minutes		
Cuisson		
35 minutes		
Pause	--	
	 	

INGREDIENTS :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 fond de pâte Brisée ➤ 250G de champignons de Paris ➤ 4 échalotes ➤ 4 œufs ➤ 200ml crème fraîche ➤ 100ml lait 1/2 écrémé | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 50g parmesan ➤ 3 càs moutarde à l'ancienne ➤ Persil (2 branches si frais ou 1 Tbsp* si déshydraté) ➤ Sel, Poivre |
|--|---|

ETAPE N°1

- Laver les champignons** et couper le bout terreux
- Eplucher les échalotes et les couper grossièrement
- Préchauffer le four à 180°C

ETAPE N°2

Accessoires :
ULTRABLADE
Paramètres :

Vit.12 / -- / 10 sec

- Positionner l'UltraBlade dans la cuve du robot
- Ajouter les échalotes
- Fermer le couvercle et émincer les échalotes en lançant le robot : Vitesse 12 pendant 10 secondes.

ETAPE N°3

- Réservez 2 beaux champignons pour la déco

Accessoires :
ULTRABLADE
Paramètres :
Vit.12 / -- / 10 sec

- Ajouter les champignons restants et le persil, verrouiller le couvercle et relancer le robot à la vitesse 12 pendant 10 secondes

ETAPE N°4

Accessoires :
BATTEUR
Paramètres :
Vit.5 / -- / 2 mn

- Remplacer l'UltraBlade par le batteur.
- Ajouter le lait, la crème, les œufs, le parmesan, saler et poivrer
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 5 pendant 2 minutes

ETAPE N°5

- Beurrer un moule à tarte (28cm de diamètre)
- Etaler la pâte Brisée et fonder le moule avec celle-ci
- Piquer le fond de pâte avec une fourchette
- Tartiner avec la moutarde à l'ancienne
- Verser la préparation sur la pâte et décorer avec des lamelles de champignons
- Cuire au four pendant 30 à 35 minutes

- Servir en entrée ou avec une salade pour en faire un repas complet



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



* 1 Tbsp = 15ml (micro mesures en cuisine : rendez-vous sur passionsbycath.fr)
 ** Nettoyer les champignons de Paris en les passant brièvement sous un filet d'eau froide pour éliminer tout résidu de terre ou de sable.
 Ne jamais les immerger dans l'eau car étant spongieux, ils se gorgeraient d'eau comme une éponge.