

Tarte aux champignons bruns, chanterelles et coppa

Ingredients pour une tarte de 26 cm

- Pour tarte de 26 cm
- 1 Pâte feuilletée (maison de préférence)
- 500 gr de champignons bruns bien frais
- 250 gr de chanterelles
- 6 tranches de Coppa en chiffonade
- 3 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse, légère Elle & Vire
- 1 citron
- Ciboulette
- 1 petite Burrata
- 1 jaune d'oeuf + un filet de lait pour la dorure
- Beurre doux
- Parmesan râpé
- Graines de Pavot
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Commencer par préparer la pâte feuilletée, l'étaler de façon à obtenir un grand carré.
- L'ajouter sur le moule (en silicone de préférence) la piquer avec une fourchette et placer le plat au réfrigérateur en laissant dépasser les 4 angles de la pâte.
- Eplucher les champignons bruns, les couper en lamelles.
- Ajouter un bon morceau de beurre dans une poêle et faire revenir les champignons à feu vif.
- Arroser d'un jus de citron et ajouter l'ail et l'échalote ciselées
- Baisser le feu au bout de 10 minutes et poursuivre la cuisson. Saler et poivrer.
- Lorsque les champignons sont dorés, les débarrasser dans une assiette
- Faire fondre un autre morceau de beurre dans la même poêle et ajouter les chanterelles, préalablement bien nettoyées à l'aide d'un sopalin mouillé pour les débarrasser de la terre.
- Les faire revenir à feu vif 5 minutes. Saler, poivrer et ajouter de la ciboulette ciselée.
- Poursuivre la cuisson 5 minutes puis les mélanger aux champignons bruns.
- Ajouter la crème, mélanger. Eteindre le feu.
- Sortir la pâte du frigo, ajouter sur le fond un lit de Parmesan râpé
- Ajouter 6 tranches de Coppa sur le parmesan
- Débarrasser les champignons cuits sur la Coppa.
- Ajouter des morceaux de burrata sur le tout et replier les 4 angles de la pâte sur le centre de la tarte.
- Mélanger le jaune d'oeuf avec un filet de lait et badigeonner la pâte de cette dorure avec un pinceau.
- Saupoudrer de graines de pavot. Préchauffer le four à 185° Enfourner lorsque le four est chaud et cuire la tarte durant 25 minutes.
- Sortir la pâte du four et la démouler sur un plat. Couper des portions et déguster avec une salade

