



Tarte fine aux champignons des bois

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g de champignons des bois
- 200g de farine complète
- 50g de noisettes en poudre
- 50g de beurre froid
- 40ml d'huile d'olive
- 1 œuf
- 100g de ricotta ou de fromage frais
- 2 gousses d'ail
- Persil et cerfeuil
- Huile d'olive
- Bouillon de légumes
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Réalisez la pâte à tarte. Mélangez la farine et la poudre de noisettes. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et travaillez avec le bout des doigts. Ajoutez les herbes hachées, salez, poivrez. Additionnez de l'œuf et de l'huile d'olive et mélangez pour obtenir une boule de pâte.
3. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuisez 30 minutes.

4. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez l'ail et les champignons bien nettoyés. Au besoin, ajoutez un peu de bouillon de légumes. Salez et poivrez en fin de cuisson.
5. Tartinez la pâte à tarte de ricotta ou de fromage frais. Garnissez de champignons et de persil frais.
6. Servez sans attendre.