

Tarte fine aux champignons,

rosace de pommes de terre et mesclun

PRÉPARATION 35min **CUISSON** 30min **REPOS** 15min

POUR 6 PERSONNES

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 3 cl d'huile d'olive
- 4 pincées de sel fin
- 5 cl de crème liquide entière
- 300 g de pommes de terre charlotte
- 1 jaune d'œuf
- 3 cl d'huile d'arachide

MATÉRIEL Alfapac

- Film micro-ondes
- Moules à tartelette en aluminium
- Sacs fraîcheur
- Sachets ZIP (pour l'astuce du Chef)

Préchauffer le four à 200 °C.

Nettoyer les champignons à l'aide d'une brosse ou les éplucher, puis les émincer.

Éplucher et ciseler l'échalote.

Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir à feu doux les échalotes avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'elles soient confites, puis les débarrasser dans un bol.

Dans la même poêle, sur feu vif, ajouter les champignons, saler et les faire saisir pour les colorer rapidement.

Ajouter les échalotes confites et la crème à la sautée de champignons et laisser cuire à feu doux pendant 2 à 3 minutes pour faire réduire, jusqu'à ce que l'ensemble épaississe.

Éplucher les pommes de terre et les tailler en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

Déposer un morceau de film micro-ondes sur une assiette et réaliser dessus une rosace de pommes de terre en faisant se chevaucher les rondelles.

Filmer le dessus de l'assiette, cuire les rosaces au four à micro-ondes pendant 2 minutes à 900 W, puis les laisser refroidir.

Découper 6 cercles dans la pâte feuilletée et, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords de jaune d'œuf.

Graisser 6 moules à tartelette en aluminium à l'aide d'un pinceau et déposer délicatement au fond de chacun une rosace de pomme de terre.

Répartir au centre de chaque rosace la préparation aux champignons et terminer par les ronds de pâte feuilletée, la dorure vers l'intérieur pour souder la pâte et la rosace entre elles.

Dorer le dessus de la pâte feuilletée de jaune d'œuf et laisser les tourtes reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de les cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Dès la sortie du four, retourner délicatement les tourtes dans chaque assiette et servir avec une salade de jeunes pousses conservées dans un sachet fraîcheur

Astuce du Chef

« Pour une entrée de fête, ajoutez des morilles que vous aurez congelées en pleine saison dans des sachets ZIP en les flambant au cognac ou à l'armagnac par exemple ! »



