

TARTE FINE AUX POIREAUX, CHAMPIGNONS ET POIRES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée ou brisée

1 poireau

500 g de champignons de Paris

2 poires

1 c à s de crème fraîche épaisse

Noix en morceaux

Herbes de Provence

Étaler la pâte feuilletée à plat (pas de bords) et la piquer à l'aide d'une fourchette. Faire cuire la pâte à blanc pendant 7 minutes à 200° en disposant sur la pâte une feuille de papier cuisson puis une plaque à pâtisserie. (Pour que la pâte cuise uniformément.)

À la sortie du four, laisser refroidir la pâte feuilletée.

Ciseler le poireau entier en tronçons d'1cm. Éplucher une poire et la couper en morceaux.

Dans une poêle, faire suer le poireau à feux doux et ajouter les morceaux de poire. Saler, poivrer et ajouter les herbes de Provence. Couvrir et laisser cuire une dizaine de minutes. Laisser refroidir et ajouter la crème épaisse.

Tailler très finement les champignons en lamelles ainsi que la deuxième poire.

Déposer la fondue de poireau sur la pâte. Puis disposer en rosace les lamelles de champignons en intercalant des lamelles de poires. Saler, poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Répartir les morceaux de noix.

Faire cuire 20 minutes à 180°.

Servir tiède ou froid avec une salade verte.