

Croustade aux champignons

Ingrédients pour 6 personnes :

- une pâte brisée
- 300 g de champignons de Paris
- 150 g de dés de jambon
- 150 g de fromage frais
- 70 g de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- une poignée de gruyère râpé
- 2 échalotes
- un jus de citron
- sel, poivre
- persil
- ciboulette



Préparation de la recette :

Lavez les champignons et essuyez-les.
Hachez les deux échalotes.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faire revenir les champignons coupés en lamelles avec les échalotes hachées et le jus de citron. Cuisez 10 minutes en remuant de temps en temps.

Dans une jatte, mettez le fromage frais, les œufs battus, les fines herbes, la crème et la poignée de gruyère râpé. Battez le tout. Salez, poivrez.

Déposez la pâte brisée dans un moule à tarte. Déposez une feuille d'aluminium avec des légumes secs et commencez à cuire la pâte au four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Otez l'aluminium et les légumes secs. Montez la température du four à 210°C.

Déposez sur le fond de tarte les champignons. Ajoutez les dés de jambon et versez la préparation à base de fromage frais dessus.

Enfournez 20 minutes à 210°C. Servez aussitôt avec une salade verte.