



Tarte aux champignons

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une tarte aux champignons de Paris sera la solution pour votre soirée. Simple et parfumé de plaisir.

Ingrédients:

- 300g pâte à foncer (recette [ici](#))
- 250g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 2 œufs entiers
- 15cl de lait demi-écrémé
- 30g de beurre
- huile de tournesol
- sel et poivre du moulin
- 1/2 citron



Réalisation:

Réaliser la pâte à foncer la veille. Foncer un fond de tarte de diamètre d'environ de 20cm. Mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Cuire au four chaud en mettant des haricots secs ou pois cassés dans le fond de tarte pour éviter que celle-ci gonfle en cuisant. Une cuisson à blanc.

Couper les parties sableuse du pied des champignons de Paris. Les laver en plongeant d'eau de l'eau clair et citronné. Il faut a ce stade les laisser très peu de temps dans l'eau. Frotter rapidement et les égoutter. Les couper en lamelles "émincer". Ciseler l'oignon finement. Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter le beurre et lorsque ce dernier est fondu, faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les champignons de Paris et faites les cuire pendant environ 5 minutes en remuant régulièrement. Assaisonner puis les égoutter.

Casser les œufs dans une jatte et les battre au fouet. Ajouter la crème liquide, saler et poivrer. Garnir le fond de tarte cuit de champignons de Paris. Verser la préparation de la jatte et cuire la tarte au four chaud 200° c pendant environ 25 à 30 minutes. Démouler sur un plat rond et servir chaud.



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr

Agaricus bisporus, l'agaric bispore, est une espèce de champignons basidiomycètes de la famille des Agaricaceae. Sous le nom familier de champignons de Paris. Simple et rapide dans sa cultivassions. Le champignons de Paris est aujourd'hui produit principalement dans le pays de la Loire. Une source de vitamines et bon pour la santé. Un concentré de nutriments, protéines est particulièrement appréciés des gens recherchant peu de calories. Sa meilleur production est de Septembre à Juin. Qui permet une disponibilité toute l'année.