

TARTE AUX MOULES ET AUX CHAMPIGNONS

Mai 2019

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1,5 kg de moules de bouchot
- ★ 300 g de champignons de Paris frais
- ★ 1 échalote (30 g)
- ★ 4 œufs
- ★ 30 cl de crème fraîche épaisse (270 g)
- ★ 70 g de beurre (30 + 40)
- ★ 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Sauteuse, Passoire fine, 2 jattes, Poêle, Bol, Moule à tarte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 9,75 € (soit 1,63 € par personne)



Recette :

Peler l'échalote et l'émincer finement. Nettoyer les moules à l'eau courante, gratter les coquillages qui adhèrent à la coquille et retirer le byssus (barbe); jeter les moules qui restent ouvertes. Dans une sauteuse, verser le vin blanc, ajouter les moules et chauffer à feu doux en remuant régulièrement. Quand les moules commencent à s'ouvrir, poivrer, ajouter l'échalote et poursuivre la cuisson 5 minutes. Verser le jus de cuisson à travers une passoire fine dans une jatte. Décoquiller les moules et les placer dans la jatte.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Couper les pieds terreux des champignons, les peler, les émincer. Dans une poêle faire chauffer 30 g de beurre, ajouter les champignons, saler et laisser suer doucement jusqu'à presque évaporation totale de leur eau de végétation, couper le feu. Casser les œufs un par un dans un bol, les verser dans une jatte, ajouter la crème fraîche, la muscade, 3 cuillères à soupe du jus de cuisson des moules, saler, poivrer et fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Étaler la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier sulfurisé. Éliminer le surplus de papier, rabattre éventuellement les bords de la pâte, piquer le fond avec une fourchette, répartir équitablement les moules et les champignons, recouvrir avec la crème aux œufs, parsemer de dés du beurre restant et enfourner pour 25 minutes. Servir bien chaud.

Boisson :

Un vin blanc : un Bourgogne aligoté, un Côte de Blaye ou un Valençay servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.