Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE À LA TAPENADE, AUX CHAMPIGNONS ET À LA SAUGE

Pâte à tarte de Laurence Salomon :

200g farine complète T.80 - 60g petits flocons d'avoine - 5g graines de sésame - 5g graines de pavot - 1,5 càc sel - 6 càs d'huile d'olive - 10 càs d'eau - poivre -

Dans le robot muni du couteau mélanger la farine, les flocons d'avoine, le sel, les graines, du poivre moulu, l'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter l'eau petit à petit et mixer jusqu'à la formation d'une boule. La filmer et l'entreposer au réfrigérateur.

Garniture :

250g champignons de Paris - tapenade noire - 4 càs crème fraîche épaisse - 6 feuilles de sauge - sel - poivre -

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Etaler la pâte, la placer dans le moule à tarte beurré au pinceau. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Mettre au frais 10 minutes. Etaler la tapenade en couche très fine. Verser les champignons nettoyés et émincés. Saler. Poivrer. Répartir dessus la crème. Saupoudrer de la sauge émincée.

Enfourner et cuire 35 minutes.