

Tarte fine aux champignons, copeaux de fromage Comté, pistou d'herbes

Recette pour 12 tapas

Description

En format bouchée, un petit feuilleté à la duxelle de champignons garni de fromage Comté et rehaussé d'une savoureuse sauce aux herbes.

L'astuce du chef

Si votre pâte feuilletée n'est pas déjà étalée, essayer de ne pas avoir une épaisseur de plus de 0,5 centimètre.

Ingrédients

Duxelle

- 24 Unité(s) Champignons de paris
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Échalote
- 3 Branche(s) Thym
- 2 Goutte(s) Huile de truffe

Pistou

- 10 Branche(s) Persil
- 10 Branche(s) Basilic
- 10 Branche(s) Estragon
- 20 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Citron
- 150 Ml Huile végétale

Montage

- 1 Unité(s) Pâte feuilletée
- 24 Copeaux Comté
- 1 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**

Mise en place

Taillez en lamelles les champignons. Hachez l'ail. Ciselez l'échalote et effeuillez le thym. Pressez le citron. Ciselez les herbes pour le pistou. Détaillez 24 carrés (5 centimètres) avec la pâte feuilletée.

Duxelle

Dans une poêle, faites colorer les champignons avec un peu de beurre. Ajoutez ensuite l'ail, les échalotes et le thym. Une fois cuits, laissez le tout refroidir. Dans un robot culinaire, mixez pour obtenir une texture homogène. Assaisonnez et ajoutez l'huile de truffe. Mettez le tout dans une poche à pâtisserie.

Pistou

Réunissez tous les ingrédients dans un blender et mixez pour obtenir une purée. Assaisonnez de sel

et poivre.

Montage et cuisson

Étalez les carrés de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie. Faites une dorure avec l'oeuf et passez un coup de pinceau sur vos pâtes. Déposez un peu de duxelle au centre de chaque carré avant de les enfourner pour 15 minutes.

Présentation

Dans vos assiettes de présentation, déposez les tartes fines avant de les garnir généreusement avec le pistou et les copeaux de Comté.

Bon appétit!