

Tarte fine aux champignons sauvages, crémeux de parmesan, pleurotes poêlés, échalotes confites et huile de persil

Recette pour 4 personnes

Description

Une entrée élégante et profondément gourmande, parfaite pour recevoir et impressionner sans compliquer le plaisir de cuisiner. Sur un disque de pâte feuilletée délicatement doré et croustillant, le crémeux de parmesan apporte une texture riche et veloutée, relevée par une légère touche de citron. Les champignons sauvages, intensément poêlés, déploient leurs saveurs boisées, tandis que les pleurotes rôtis au beurre et au thym ajoutent du relief et une irrésistible note de noisette. Les échalotes confites au porto offrent une douceur acidulée qui équilibre parfaitement l'ensemble. Quelques copeaux de parmesan et des gouttes d'huile de persil viennent illuminer l'assiette et transformer cette tarte fine en une entrée aussi spectaculaire à regarder que délicieuse à savourer.

L'astuce du chef

Pour obtenir des champignons bien dorés et concentrés en saveurs, utilisez une poêle très chaude et faites-les cuire en petites quantités, sans les remuer constamment. Une poêle trop remplie fait chuter la température et les champignons libèrent alors leur eau au lieu de rôtir. Assemblez les tartes fines seulement au moment de servir : vous préserverez ainsi tout le croustillant de la pâte feuilletée, tout en créant un délicieux contraste avec les garnitures chaudes et le crémeux de parmesan bien frais.

Ingrédients

Pour les tartes fines

- 250 Gr Pâte feuilletée
- 15 Ml Beurre fondu
- 0 Au goût Fleur de sel
- 0 Au goût Poivre noir du moulin

Pour le crémeux de parmesan

- 100 Gr Mascarpone
- 60 Gr Parmesan
- 30 Ml Crème 35%
- 5 Ml Jus de citron
- 0 Au goût Sel et poivre

Pour les échalotes confites au porto

- 150 Gr Échalote française

Pour les champignons sauvages

- 100 Gr Shiitake
- 100 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Pleurotes
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Échalote française
- 15 Gr Beurre
- 15 Ml Huile d'olive
- 6 Branche(s) Feuille(s) de thym
- 0 Au goût Sel et poivre

Pour les pleurotes poêlés

- 200 Gr Pleurotes
- 15 Ml Huile d'olive
- 15 Gr Beurre
- 1 Branche(s) Thym
- 0 Au goût Sel et poivre

Pour l'huile de persil

- 30 Gr Persil plat

- 100 Ml Porto
- 15 Ml Vinaigre balsamique
- 10 Ml Sirop d'érable
- 15 Gr Beurre
- 0 Au goût Sel et poivre

- 100 Ml Huile de pépin de raisin
- 1 Pincée(s) Sel

Pour la finition

- 30 Gr Parmesan
- 24 Feuille(s) Persil

Préparation

- Temps de préparation **55 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

- Nettoyez les champignons et les pleurotes.
- Ciselez les échalotes.
- Hachez l'ail.
- Râpez finement le parmesan.
- Préparez deux plaques de cuisson et deux feuilles de papier parchemin.

Préparation des tartes fines

Abaissez légèrement la pâte feuilletée. À l'aide d'un emporte-pièce, taillez quatre disques d'environ 12 cm de diamètre.

Déposez les disques sur une plaque recouverte de papier parchemin. Piquez-les légèrement avec une fourchette, puis badigeonnez-les de beurre fondu. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre.

Recouvrez les disques d'une seconde feuille de papier parchemin, puis déposez une deuxième plaque par-dessus.

Faites cuire au four pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les disques soient bien dorés et croustillants. Retirez la plaque supérieure et poursuivez la cuisson 2 minutes si nécessaire.

Préparation des champignons sauvages

Taillez les champignons en petits dés.

Dans une poêle chaude, faites revenir les champignons avec l'huile d'olive et le beurre. Ajoutez l'échalote, l'ail et le thym.

Poursuivez la cuisson à feu vif jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de végétation. Salez et poivrez. Réservez au chaud.

Préparation du crémeux de parmesan

Dans un bol, réunissez le mascarpone, le parmesan, la crème et le jus de citron.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Poivrez généreusement.

Transférez le crémeux dans une poche à pâtisserie et réservez au réfrigérateur.

Préparation des pleurotes poêlées

Déchirez les pleurotes en morceaux avec les doigts afin de conserver leur forme naturelle.

Dans une poêle très chaude, faites-les colorer avec l'huile d'olive. Évitez de trop remplir la poêle afin qu'ils rôtissent sans bouillir.

Ajoutez le beurre et le thym en fin de cuisson. Salez, poivrez et arrosez les pleurotes avec le beurre mousseux.

Préparation des échalotes confites au porto

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les échalotes et faites-les suer pendant 3 minutes.

Ajoutez le porto, le vinaigre balsamique et le sirop d'érable. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement réduit et que les échalotes soient fondantes.

Salez et poivrez. Réservez au chaud.

Préparation de l'huile de persil

Plongez le persil dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 secondes. Refroidissez-le immédiatement dans de l'eau glacée.

Égouttez-le et pressez-le soigneusement. Mixez avec l'huile de pépins de raisin et une pincée de sel. Passez l'huile au chinois fin et réservez.

Montage

Déposez un disque de pâte feuilletée au centre de chaque assiette.

Étalez ou pochez une fine couche de crémeux de parmesan. Répartissez les champignons sauvages, puis ajoutez les pleurotes rôtis en créant du volume.

Déposez quelques petites touches d'échalotes confites au porto. Terminez avec des copeaux de parmesan, quelques pousses et des gouttes d'huile de persil.

Bon appétit!