

Tarte fine croustillante aux champignons, parmesan et prosciutto |

Recette pour 12 Tapas

Description

Tarte fine de pâte feuilletée, garnie d'un méli-mélo de champignons, garnie de copeaux de parmesan et d'un effeuillé de prosciutto.

L'astuce du chef

Il y a un grand choix de charcuteries italienne et de nombreuses variétés de salades, c'est à vous de varier les plaisirs !

Ingrédients

Pour la tarte fine

- 12 Disque(s) de pâte Pâte feuilletée
- 200 Gr Champignons de paris
- 200 Gr Shiitake
- 4 Branche(s) Thym
- 2 Unité(s) Ail
- 100 Gr Échalote
- 100 Gr Parmigiano reggiano
- 6 Tranche(s) Prosciutto

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Roquette
- 20 Ml Huile d'olive
- 10 Ml Vinaigre balsamique

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Coupez quatre carré individuel dans la pâte feuilletée. Brossez et émincez les champignons, hachez l'ail et le thym. Ciselez l'échalote, taillez des copeaux de parmesan et éfilochez grossièrement le prosciutto.

Pour la tarte fine

Placez les morceaux de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, recouvrez ensuite la pâte d'un papier parchemin et placez une plaque de cuisson par dessus. Enfourez pendant 20 minutes.

Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir l'ail et l'échalote, ajoutez les champignons et le thym. Faites cuire 6 à 8 minutes.

Garnissez les fond de pâte avec le mélange de champignons.

Pour le dressage

Mélangez huile, vinaigre avec sel et poivre du moulin, disposez sur la roquette et mélangez.
Passez les tartes au four 2 à 3 minutes, sortez-les et garnissez-les avec le proscuitto et les copeaux de parmesan.
Posez-les sur une assiette plate et garnissez-les avec la roquette sur le côté. Finissez avec un peu de réduction de vinaigre balsamique.
**Pour un Tapas vous poserez une petite boule de roquette sur le top de la tarte fine.

Bon appétit!