

Tarte fine fourme- champignons

Préparation : 15 min cuisson : 30 min

Pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte brisée (ou faite par soi-même)

500 g de champignons de Paris (ou autres)

1 gousse d'ail écrasée

1 échalote

1 c. à s. de persil ciselée

1 c. à s. de ciboulette ciselée

100g de fourme d'Auvergne

3 c. à s. de crème fraîche

20 g de beurre

sel, poivre

1. Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte, couvrez-la de papier sulfurisé et de légumes secs. Enfourez pour 20 min à th.6 (180°C)
2. Ecrasez la fourme avec la crème dans un bol. Nettoyer les champignons. Coupez-les en tranches un peu épaisses. Faites chauffer une sauteuse et ajoutez les champignons avec 1 pincée de sel. Faites les fondre 4 min.
3. Egouttez les champignons, replacez-les dans la sauteuse. Salez, poivrez. Faites-les sauter sur feu vif . Ajoutez l'ail et l'échalote puis le beurre. Terminez avec le persil et la ciboulette.
4. Sortez la tarte du four. Otez le lest et le papier. Etalez le crème puis les champignons. Enfourez pour 5 min à 200°C avant de servir.

Millefeuilles crème brûlée

Préparation : 20 min cuisson : 12 min

Pour 4 personnes :

8 carrés de pâte feuillée de 15 cm (croustipâte)

2 c. à s. de sucre en poudre

pour la crème :

4 jaunes d'œufs

60 cl de lait

40 g de farine

90 g de sucre en poudre

½ c. à c. de vanille en poudre (ou extrait)

1. Préchauffez le four sur th. 6 (180°C). Posez les carrés feuilletés sur une plaque tapissée d'une feuille de papier sulfurisé, placez par dessus une autre feuille et posez une autre plaque. Enfourez 12 min.
2. Coupez les carrées en deux en retaillant les bords bien nets.
3. Pour la crème pâtissière, fouettez les jaunes dans un saladier avec le sucre et la farine jusqu'à blanchiment.
4. Chauffez le lait avec la vanille. Versez en filet sur le mélange aux œufs en fouettant puis faites épaissir sur feu doux en remuant. Laissez refroidir.
5. Etalez une très fine couche de crème pâtissière sur quatre des rectangles feuilletés. Saupoudrez de sucre puis faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Réservez.

Garnissez le reste des rectangles feuilletés de crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille. Montez ainsi 4 millefeuilles en terminant par les plaques caramélisées.