

Tarte aux champignons et reblochon

Hello, de retour pour une nouvelle recette,

J'avais envie d'une recette automnale et de fromage, surtout de fromage ... Quoi de mieux qu'une tarte avec des champignons et un fromage de « saison » : le REBLOCHON (oui, il méritait d'être en majuscule).

Pour la pâte sablée, j'ai choisi celle de Michalak parce qu'elle est hyper sablée, pour reprendre un autre pâtissier... et que le beurre est bien présent, sans oublier qu'il a remplacé l'eau par du lait ce qui la rend très fondante. Je te laisse avec la liste des ingrédients et le déroulé de la recette !!

Ingrédients pour un cercle de 24 cm ou comme ici un moule rectangulaire de 36 cm de longueur, de 10.2 cm de largeur et de 2.7 cm de hauteur :

Pour la pâte brisée de Michalak :

- 125 gr de beurre à température ambiante
- 200 gr de farine T55
- 3 gr de fleur de sel
- 30 gr de lait froid qui sort tout juste du frigo
- 1 jaune d'œuf froid, qui sort également du frigo

Pour la garniture de la tarte :

- 400 gr de champignons blonds frais, mais vous pouvez également utiliser un mélange forestier, des champignons de Paris frais ...
- 1 oignon rouge

- 1 oignon blanc
- 1/2 Reblochon
- 1 Gousse d'ail
- Beurre
- Persil frais
- Cumin
- Sel/Poivre du moulin
- 2 Œufs
- 25 Cl de Crème liquide
- Ciboulette fraîche

On va commencer par réaliser la pâte sablée, coupe 125 gr de beurre en morceaux et place-les dans la cuve du robot, y ajoute la farine et la fleur de sel.

(Si tu n'as pas de robot, tu peux le faire avec tes mains, les explications sont identiques que ce soit fait à la main ou avec l'aide d'un robot.)

Avec tout ça, il faut sabler avec la feuille du robot à petite vitesse pendant 3 min. Ensuite, il faut ajouter le jaune d'œuf et le lait bien froids, continue de mélanger mais pas longtemps, dès que tu peux mettre la pâte en boule, tu t'arrêtes, c'est important !! Sinon le gluten va se développer et la pâte se rétractera à la cuisson. Ensuite laisse-la se reposer au frais 1 heure minimum, l'idéal est de la laisser toute une nuit ou de la faire le matin pour le soir.

Quand elle a fini de prendre au froid, étale-la entre deux feuilles de papier sulfurisées, ne t'inquiète pas si le début est un peu difficile, au fur et à mesure la pâte sera plus facile à étaler.

Avant de mettre ta pâte dans le moule, il faut auparavant le beurrer et le fariner. Puis tu peux y déposer la pâte, n'hésites pas à appuyer légèrement sur ta pâte pour que celle-ci épouse bien le moule à tarte, et fais des petits trous avec une fourchette sur le fond de tarte.

(Pour cette recette, je ne l'ai pas faite cuire à blanc, mais tu peux si tu veux : met une feuille de papier sulfurisée sur ta tarte et des haricots pour éviter que ta tarte ne gonfle durant la cuisson puis fais chauffer ton four à 200°C et précuit la pâte pendant 25 min.)

Donc j'ai réservé ma pâte au frigo le temps de préparer la garniture. Justement place à la garniture :

Préchauffe le four à 180° C

Nettoie ou épluche les champignons, pour les champignons blonds il suffit de les passer sous l'eau et de les frotter un petit peu. Coupe-les en tranches, en 4, en 2 ... suivant les champignons que tu auras choisis. Ensuite enlève le germe de la gousse d'ail et écrase celle-ci au pilon si tu en as un, sinon émince là.

Coupe également les oignons et fais-les revenir dans une poêle avec du beurre ou de l'huile d'olive, mais le beurre c'est meilleur. Dès que les oignons sont cuits, c'est-à-dire transparents et fondants tu les retires du feu, pour les remplacer par les champignons, la gousse d'ail écrasée et le persil frais que tu auras émincé également, sale, poivre et laisse sur le feu jusqu'à ce que les champignons aient échappé toute leur eau et que celle-ci se soit évaporée (les champignons blonds, ont peu d'eau alors cette phase est plus courte) ajoutes tes oignons et laisse cuire un petit peu le mélange puis coupe le feu.

Gratte la croûte du reblochon et détaille-le en cubes ou en lamelles. Dans un bol, bats les œufs avec la crème, assaisonne à ta convenance avec le sel, le poivre et le cumin, puis ajoutes ta poêlée de champignons et oignons.

Ton appareil à tarte terminé, tu le verses sur ton fond de tarte, tu mets ta tarte au four pendant 45 à 50 min. ou pendant 25 min. si tu as choisi de cuire ta tarte à blanc au préalable.

Sors la tarte du four, avant de déguster tu peux y déposer sur le dessus de la ciboulette.

NOTES : Tu peux décliner cette recette avec n'importe quel fromage, avec du chèvre par exemple c'est un délice !!!!

Bonne dégustation et bon appétit !!!!