

Tarte aux champignons à l'indienne

Préparation: 30 minutes, cuisson: 40 minutes.

Pour 6 personnes.

600 g de petits champignons de Paris ; 30 g de beurre ; 1 c à soupe de curry ; 1 dl de crème fraîche ; 50 g d'amandes pulvérisées ; 1 citron ; 1 feuille de laurier ; sel.

Pour la pâte à foncer : 300 g de farine ; 1 œuf ; 110 g de beurre ; 1 pincée de sel.

Préparer la pâte ; verser la farine dans une terrine ; creuser une fontaine au centre ; casser l'œuf au milieu ; y ajouter le sel, 100 g de beurre coupé en petits morceaux et 1/2 verre d'eau ; mélanger le tout sans trop travailler la pâte, puis rouler celle-ci en boule ; la passer enfin dans un peu de farine et la laisser reposer pendant la suite des opérations.

Couper la partie sableuse du pied des champignons ; laver ceux-ci dans plusieurs eaux (les couper en deux s'ils sont très gros) ; couper le citron en deux et le presser.

Faire fondre 30 g de beurre dans un sautoir ; dès qu'il est fondu, y jeter les champignons ; les faire sauter (dorer) pendant 2 minutes, puis les assaisonner avec le curry et 1 pincée de sel ; ajouter la crème, le jus de citron, les amandes pulvérisées et la feuille de laurier ; laisser cette préparation cuire à feu doux pendant 20 minutes (la crème doit épaissir).

Faire alors chauffer le four à température moyenne.

Retirer du sautoir la feuille de laurier et laisser la préparation refroidir.

Aplatir (abaisser) la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 millimètres environ.

Enduire un moule à tarte avec le reste (10 g) du beurre ; le garnir avec la pâte ; piquer le fond avec une fourchette ; garnir la tarte avec les champignons ; mettre à cuire 20 minutes à four moyen.

Faire chauffer un plat de service rond.

Dès que la tarte est cuite, la démouler avec précaution et la disposer sur le plat chaud ; servir sans attendre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.