

Tarte fine aux cèpes, les premières Saint-Jacques

Persillade aux noix

Ingrédients pour 6 personnes: 1 rouleau de feuilletage, 1 œuf pour la dorure

Pour la farce : 2 oignons, 1kg de cèpes, 2 aubergines, huile d'olive, 1 cuillère de fond de veau en poudre, assaisonnement, huile de noix

Pour le coulis de persil: 1 botte de persil, 6 gousses d'ail, beurre, Maïzena, sel

Pour la persillade : 3 échalotes, 3 cébettes, ½ botte de persil, 1 botte de ciboulette, 30g de beurre, huile de noix, assaisonnement

Pour le croustillant : 1 tranche de pain de mie, 60g de noix concassées, 6 gousses d'ail, assaisonnement, huile de noix

Pour les Saint-Jacques : 30 noix de Saint-Jacques, huile d'olive, assaisonnement

La farce :

Couper les oignons, les aubergines et la moitié des cèpes en dés de 5mm.

Faire suer les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à légère coloration.

Cuire les aubergines avec les cèpes au four avec du sel et un filet d'huile d'olive jusqu'à légère coloration. Mélanger aux oignons.

Egoutter pour retirer le surplus de gras. Ajouter le fond de veau.

Couper les autres cèpes en tranches de ½ cm.

Montage :

Dérouler la pâte sur une plaque à pâtisserie et découper à l'emporte-pièce 6 disques de 12cm de diamètre. Les dorer avec un œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Couvrir la surface de la pâte avec la farce en gardant une bordure de 2cm sans farce.

Répartir dessus les cèpes coupés en tranches de 1cm.

Arroser d'un filet d'huile de noisette et cuire 30mn environ au four à 180°.

La tarte doit être dorée mais les champignons ne doivent pas être pas trop secs.

Le coulis de persil :

Cuire les gousses d'ail dans ½ litre d'eau avec une pincée de sel et une noix de beurre.

Lorsque les gousses sont fondantes, lier légèrement à l'aide d'une pointe de Maïzena et ajouter le persil haché grossièrement. Cuire 3mn avant de mixer finement pour obtenir un coulis onctueux et vert.

Le croustillant :

Couper le pain de mie en dés de 5mm et les dorer au four à 160° avec un filet d'huile de noix.

Torréfier les noix au four avec un petit peu d'huile de noix. Ajouter aux dés de pains de mie.

Couper les gousses d'ail en très fines lamelles et les frire à 140° pour les obtenir croustillantes et dorées. Ajouter aux autres ingrédients.

La persillade :

Couper en très petits dés, les échalotes et la cébette. Hacher le persil et ciseler la ciboulette.

Faire suer l'échalote dans un filet d'huile de noix et une pincée de sel.

Lorsqu'elles sont fondantes ajouter les cébettes et les herbes.

Cuire 2mn pour conserver la couleur verte.

Les Saint-Jacques :

Poêler sur une face les Saint-Jacques dans un filet d'huile d'olive et une pincée de sel pour les obtenir bien dorées mais à peine translucides

Finition :

Napper le fond des assiettes avec le coulis de persil.

Poser dessus une tarte puis les Saint-Jacques sur la tarte.

Répartir le croustillant et napper de persillade.