

## Tarte fine aux truffes



### **Ingrédients pour 6 personnes:**

*Un paquet de pâte filo, beurre fondu*

### **Pour la soubise de champignons:**

*500g de champignons de Paris, 3 oignons, sel, huile d'olive, vinaigre de Xérès, Martini blanc, crème*

### **Pour le Saint-Morêt aux truffes:**

*1 barquette de Saint-Morêt, 10g de truffe, crème, huile d'olive, assaisonnement*

### **Pour les finitions :**

*3 truffes, 20 champignons*

---

### **Les fonds de tarte:**

Etaler une feuille de pâte filo, la badigeonner de beurre fondu et la recouvrir d'une autre feuille. Renouveler l'opération 4 fois et tailler 6 cercles de 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Parsemer de fleur de sel et cuire au four (10mn à 180°) entre deux plaques de cuisson.

### **La soubise de champignons :**

Nettoyer les champignons, les couper en morceaux et les cuire avec les oignons, le Martini, le vinaigre, la crème et un peu de sel.

Mixer très finement et monter à l'huile d'olive.

### **Le Saint-Morêt aux truffes :**

Mixer la truffe avec le Saint-Morêt, la crème, l'huile d'olive et un peu de sel.

Réserver au frais.

### **Dressage:**

Dans le fond de chaque assiette, déposer 2 cuillères à soupe de soubise de champignons.

Déposer un cercle de filo dessus et dresser au centre un dôme de Saint-Morêt aux truffes bien rond.

Tailler la truffe et les champignons en fines lamelles.

Coller une rondelle de truffe sur chaque rondelle de champignon et les disposer en hélice en les plantant sur tout le tour dans le dôme de Saint-Morêt.

Assaisonner de fleur de sel et de quelques gouttes d'huile d'olive.