

Tarte fine et croustillante au fromage de brebis frais Une râpée de truffes d'été



Ingrédients pour 6 personnes:

Un paquet de pâte filo, beurre fondu

Pour la duxelles et la crème de champignons:

500g de champignons de Paris, sel, 1dl Martini blanc, ½ litre de crème

Pour le fromage :

1 brousse de brebis, crème, huile d'olive, assaisonnement

Pour les finitions :

3 truffes « Tuber aestivum », 20 champignons de Paris, huile d'olive, fleur de sel

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 crème et la duxelles de champignons :

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

Lier si nécessaire la crème de cuisson avec une pointe de Maïzena pour obtenir une sauce onctueuse. Mixer les champignons afin d'obtenir une duxelles pas trop fine.

La brousse :

Détendre la brousse si nécessaire avec une pointe de crème, d'huile d'olive et assaisonner d'un peu de sel. Réserver au frais.

Dressage:

Déposer un fond de crème de champignons au fond de chaque assiette puis dresser dessus un dôme de duxelles.

Poser un disque de filo dessus et poser au centre une cuillère de brousse.

Tailler la truffe en julienne et les champignons en fines lamelles.

Dresser une rosace de lamelles de champignons de Paris en s'appuyant sur le fromage.

Couvrir la tarte de julienne de truffe.

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