



TARTE FINE AUX MORILLES



Temps de préparation
25 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Niveau de difficulté
★★

Ingédients pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte brisée :

250g de farine

100g de beurre

1 pincée de sel

Environ 75ml d'eau

Pour l'appareil :

30g de morilles séchées

2 œufs entiers

2 jaunes d'œuf

35cl de crème fleurette

2 échalotes

30g de beurre

Noix de muscade

Sel, poivre

1 bouquet de ciboulette

Préchauffer le four à 210°C

Préparation de la pâte brisée

Préparer votre pâte en émiettant le beurre dans la farine. Ajouter l'eau et le sel. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Etaler votre pâte dans une tôle à tarte beurrée, piquer le fond et recouvrir de légumes secs (haricots, pois chiches, lentilles...) pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson. Enfourner 10 minutes.

Retirer les légumes secs.

Préparation de l'appareil

Réhydrater vos morilles 5 minutes dans l'eau tiède. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les échalotes coupées finement. Laisser blondir et ajouter les morilles égouttées.

Cuire 10 minutes à feu doux. Lorsque l'eau est évaporée, verser 10cl de crème, saler, poivrer et cuire 2 minutes.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème restante, un peu de muscade râpée, les morilles avec leur crème, deux cuillères à soupe de ciboulette ciselée, sel et poivre.

Dressage et finition

Verser l'appareil sur la pâte en répartissant les morilles de façon homogène. Enfourner 30 minutes.



Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine. Au contraire, si elle s'émiette, ajoutez un peu d'eau !



Lors de la cuisson de la pâte, mettre beaucoup de légumes secs contre le trottoir pour d'éviter qu'il ne rétrécisse trop en hauteur !

*Une belle entrée pour un jour de fête, ou en plat unique servi avec une salade pour un repas du soir .
C'est un régal !*