

Tarte Champignons Foie Gras et noisette du piémont

Ingrédients

Pate feuilleté
Champignons bruns
Trompette
Chanterelle
Ails
Lait
Foie gras de canard
Noisette du piémont
Pimprenelle
Oxalys

Etape 1

- Cuire la pate

Déposer la pâte feuillée dans un plat à tarte sur un papier sulfurisé

Piquer la pâte puis rajouter un second papier sulfurisé sur le dessus pour accueillir un poids type légumineux, afin qu'elle ne gonfle pas.

Cuire environ 30 minutes à 180C°

Etape 2

- Crèmeux de champignons

Equeter les champignons bruns, les laver et les Tailler en gros morceaux

Les poêles au beurre avec un peu d'ails haché et assaisonner (sel et poivre)

Ajouter le lait à hauteur laisser cuire doucement

Une fois cuit, mixer à l'aide du blender pour obtenir un crèmeux bien lisse

Refroidir rapidement au réfrigérateur

- Couper en petits cubes le foie, les poêler et les réserver
- Poêler les chanterelles et trompettes dans une poêle bien chaude puis les réserver
- Tailler à la mandoline les champignons bruns

Etape 3

- Montage de la tarte

Insérer le crémeux de champignon dans le fond de la tarte

Disposer les champignons poêlés et le foie gras

Ajouter les copeaux de champignons sur le dessus

Terminer avec les noisettes, la pimprenelle et l'oxalis

MARIN Valentin Restaurant Lamartine