

Tarte au chèvre et à la mâche



Pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée prête à dérouler
- 2 c. à soupe d'huile
- 150 g de feuilles de mâche
- 1 petite boîte de champignons de Paris (250 g)
- 1/2 bûche de chèvre doux
- 1 oignon
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, muscade, herbes de Provence

Faites cuire les feuilles de mâche dans une casserole d'eau jusqu'à ébullition puis passez sous l'eau froide et égouttez.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon pelé et émincé dans l'huile chaude.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la crème fraîche, les herbes, la muscade, le sel et le poivre. Mélangez le tout. Rajoutez les champignons égouttés et l'oignon. Mélangez bien.

Dans un moule à tarte, placez la pâte brisée avec sa feuille de cuisson. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Déposez au fond les feuilles de mâche puis versez la préparation par-dessus. Terminez avec les tranches de bûche de chèvre.

Enfournez pour 35 à 40 min de cuisson.

NB : si vous souhaitez moins sentir la mâche en bouche, vous pouvez mixer tous les ingrédients de la préparation.