

Tarte aux champignons, à la Ricotta et au lard fumé

Posted By *Anne* On 28 juin 2011 @ 8 h 22 min In Apéro, Entrées, Plats complets | [55 Comments](#)

L'autre jour en me baladant chez Cess, je suis tombée sur une recette de [tarte champignons Pancetta](#) qui m'a fait envie. Alors je m'en suis très largement inspirée pour vous proposer cette **tarte** aux Champignons de Paris, à la Ricotta et au lard fumé. Elle est très facile à faire, savoureuse et parfumée. N'hésitez pas à la réaliser et vous vous régalez. Pour la pâte feuilletée, vous pouvez bien sûr la faire maison, mais si vous l'achetez toute prête, choisissez-la plutôt pur beurre, c'est meilleur.

La recette

Il faut :

1 **pâte feuilletée**

750 g de **champignons de Paris** frais

2 **échalotes**

250 g de **Ricotta** (1 pot)

7 tranches fines de **lard fumé**

1 cuillère à soupe de **thym** frais

2 cuillères à soupe d'**huile d'olive**

1 pincée de sel,

1 pincée de poivre,

1 pincée de piment d'Espelette

Préparation

Allumer le four à 240°C.

Étalez la pâte feuilletée, piquez-la avec une fourchette et laissez-la au frais pendant le reste de la préparation.

Épluchez les échalotes, ciselez-les. Enlevez le pied terreux des champignons, pelez le chapeau si cela vous semble nécessaire (certains le font, d'autres pas), rincez-les très rapidement et coupez-les en lamelles.

Faites les revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant une quinzaine de minutes. L'eau de cuisson doit s'être évaporée et les champignons être légèrement dorés.

Tartinez le fond de la tarte avec la Ricotta, salez, poivrez, saupoudrez avec un peu de piment d'Espelette et parsemez de thym frais.

Versez la poêlée de champignons, recouvrez avec les lanières de lard fumé et faites un tour ou 2 de moulin à poivre pour l'assaisonnement.

Faire cuire au four 15/18 minutes et c'est prêt...