

# Régal

## Tarte champignons, persillade et bleu d'Auvergne

Par La rédaction de Régal



Niveau de difficulté

Très facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

25 min

Temps de cuisson

35 min

Catégories : **Plats, Auvergne, Cuisine facile, Fromage**

Découvrez notre recette de tarte champignons, persillade et bleu d'Auvergne, délicieusement gourmande ! Un plat très simple à préparer, qui plaira à toute la famille.

Pour 6 personnes

### Ingédients

250 g Pâte brisée  
500 g Petits champignons de Paris  
1 bouquet Persil plat  
2 gousses d'ail  
250 g Bleu d'Auvergne  
100 g Crème fraîche épaisse  
2 c. à soupe Huile d'olive  
Sel et poivre

### Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de tarte aux champignons, persillade et bleu d'Auvergne** en épluchant et en éminçant les champignons. Dans une poêle, faites-les rapidement dorer dans l'huile à feu vif. Retirez du feu. Salez et poivrez, réservez.
- 2 Hachez l'ail dégermé et le persil effeuillé (réservez quelques feuilles pour la finition). **Émiettez le bleu** dans un saladier. Ajoutez la crème fraîche, le hachis persil/ail. Assaisonnez.
- 3 **Étalez la pâte sur un plan de travail fariné.** Piquez la pâte avec une fourchette. Façonnez une petite torsade tout autour en roulant les bords de la pâte sur elle-même. Posez ensuite la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 4 **Préchauffez le four à 180 °C.** Versez la préparation sur le fond de tarte. Recouvrez de champignons de Paris et enfournez 30 min.
- 5 Servez dès la sortie du four, **décorez de feuilles de persil.**



Si vous avez aimé notre tarte champignons, persillade et bleu d'Auvergne...

- Vous aimerez aussi notre **tarte aux champignons, olives et noisettes**
- Notre **tarte aux champignons et au curry**