

Tarte champignons, persillade et bleu d'Auvergne

Par La rédaction de Régál



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

Ingrédients

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

- 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.
- 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.
- 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.
- Préchauffez le four à 180 °C.** Versez la préparation sur le fond de tarte. Recouvrez de champignons de Paris et enfournez 30 min.
- 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**