

Tarte Fine aux Cèpes, Echalotes Confites, Crumble de Roquefort et Jus a la Cazette

Pour 4 personnes
Préparation 50 min

Préparation

Détailler le feuilletage en cercles de 12 cm de diamètre et cuire au four entre 2 plaques de cuisson à 180 °C pendant 25mn.

Faire suer au beurre 100g de cèpes émincés avec 2 échalotes ciselées jusqu'à l'obtention d'une cuisson fondante puis hacher la préparation finement pour obtenir une duxelles.

Confire les cèpes et les échalotes restantes à la graisse de canard.

Mettre le morceau de roquefort (50g) au congélateur, réserver.

Faire infuser le jus de volaille à la cazette

Crumble de Roquefort

mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène puis le râper sur papier sulfurisé et cuire au four à 180 °C pendant 5 mn.

Montage des tartes au cèpes

Sur le rond de feuilletage, ajouter la duxelles de champignons et les cèpes émincés. Retourner la tarte sur un papier sulfurisé et la poêler à l'huile d'olive pour obtenir une coloration blonde.

Dressage

Dans une assiette, mettre la tarte aux cèpes, ajouter l'échalote confite, le jus de volaille -cazette, le crumble de roquefort et à la dernière minute râper le roquefort surgelé sur la tarte et disposer les pousses de salade.

Ingrédients

- 200 g de pâte feuilletée
- 400 g de cèpe gros
- 6 petites échalotes calibrées
- 100 g de graisse de canard
- 2 dl de jus de volaille
- 40 g de cazette

Crumble de Roquefort :

- 50 g de farine
- 25 g de beurre
- 35 g de Roquefort Cave des Templiers
- 15 g de poudre d'amande

Dressage :

- 50 g de Roquefort Cave des Templiers
- 40 g de pousses de salade tendre