



TARTE AUX CHAMPIGNONS ET GORGONZOLA



Temps :



Nombre de couvert :

Ingédients :

Pour la pâte :

- 220g de farine de blé ancien T80
- 1 œuf
- 100g de yaourt de brebis
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, romarin et graines en option.

Pour la tarte

- 2 gros oignons jaunes
- Miel
- Environ 300g de champignons
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Huile de coco désodorisé
- 150g de gorgonzola

Préparation :

Pour la pâte :

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, mélanger la farine, l'œuf, le yaourt, le filet d'huile d'olive et les épices/graines de votre choix. - Privilégiez les petites graines comme les graines de lin ou de sésame, par exemple, plutôt que les graines de courge, qui pourraient fragiliser votre pâte. Vous pouvez également utiliser un robot.
- Étaler la pâte, puis la transposer dans un moule à tarte préalablement huilé (huile de coco). Piquer avec une fourchette pour permettre une belle cuisson.
- Faire pré-cuire environ 10 min.

Pour la tarte :

- Couper les oignons en rondelles et faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive à feu moyen avec un peu de sel pendant 5 min. Ajouter 2 cuillères à soupe de miel, puis laisser cuire encore 5 min.
- Couper les champignons et faites-les revenir 5 à 10 min dans un filet d'huile d'olive avec 2 gousses d'ail, du sel et du poivre.
- Étaler ensuite sur votre tarte pré-cuite, dans un premier temps, les oignons caramélisés, puis les champignons.
- Émiettez votre gorgonzola par-dessus.
- Enfourner pendant 30 min, toujours à 180°.

Astuces ou notes personnelles :

Pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à changer de fromage et ajouter des toppins comme des pistaches par exemple!



Votre photo ici