

Tarte feuilletée aux cèpes

Une recette de **rachelb** [voir toutes ses recettes](#)

Une tarte aux champignons et au magret fumé, aux lardons et aux noix, parfumée au Porto blanc et à l'ail.

Entrée / Plat - Préparation : 20 min - **Cuisson :** 45 min - **Niveau :** facile

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rouleau de 250 g de pâte feuilletée
- 6 beaux cèpes bien fermes
- 100 g de lardons
- 100 g de magret fumé
- 50 g de cerneaux de noix
- 3 tranches de pain de mie
- 20 cl de crème liquide
- 3 échalotes
- 10 cl de porto blanc
- 50 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- fleur de sel

1- Epluchez et émincez les échalotes. Mettez le pain de mie à tremper dans la crème liquide. Faites revenir 3 minutes les lardons avec les échalotes, ajoutez le magret fumé, les cerneaux de noix et laissez cuire 5 minutes.

Arrosez de porto puis laissez réduire de moitié.

2- Mixez le tout avec le pain de mie imbibé de crème afin d'obtenir une pommade épaisse.

3- Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).

4- Epluchez l'ail, hachez-le finement. Faites fondre le beurre avec l'ail et laissez dorer 5 minutes.

5- Essuyez les cèpes à l'aide d'un torchon humide et émincez-les.

6- Etalez la pâte feuilletée dans un moule, piquez-la à l'aide d'une fourchette, nappez avec le mélange crémeux aux noix et au magret. Recouvrez le tout de cèpes.

7- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les cèpes de beurre à l'ail, assaisonnez à la fleur de sel.

8- Enfournez pour 30 minutes, puis dégustez bien chaud.