

Tarte fine aux champignons, fricassée de champignons

Pieds de cochons Compotée à la moutarde

Pour 4 personnes

Sablé aux champignons

120g Farine

75g de beurre mou

25g huile d'olive

40g sucre

1 pincée de sel

1 œuf

10g poudre de champignons séchés

Dans un saladier, mélanger les ingrédients pour former une pâte homogène, laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure, puis abaisser à l'aide d'un rouleau jusqu'à avoir un disque de pâte de 2 millimètres d'épaisseur, foncer dans un moule à tarte et cuire dans un four à 170°C pendant 20 minutes.

Compotée de pieds de cochons à la moutarde

200g Pieds de cochons cuits et désossés

20g Moutarde artisanale

1 petit oignon

Une noisette de beurre

Ciseler l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec une noisette de beurre, ajouter les pieds de cochon couper en petits dés, laisser cuire quelques minutes et ajouter la moutarde, garder au chaud.

Fricassée de champignons

500g de champignons des bois frais

Quelques branches de Persil frais

Nettoyer les champignons, couper les plus gros, puis les faire revenir dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, ajouter une échalote ciselée, un peu de sel et quelques feuilles de persil ciselé. Réserver au chaud

Dresser sur la tarte, les pieds de cochons, la fricassée de champignons et quelques herbes fraîches, vous pouvez déguster aussi tôt.

Bon Appétit