



## TATIN AUX CEPES POUR LE KKV



### **Pour 6 cercles individuels :**

Pour la pâte à tarte sablée à la poudre de cèpes séchés :

225 g de farine

25 g de cèpes secs réduits en poudre

125 g de beurre

1 jaune d'œuf

Sel

Pour la garniture de la tarte :

600 g de cèpes frais

2 échalotes hachées

Une noix de beurre, sel et poivre

Pour la glace aux cèpes :

½ l de lait

4 jaunes d'œufs

20 g de cèpes secs et mixés un peu grossièrement

1 càs de crème fleurette

Sel et poivre

Prévoir aussi quelques feuilles de roquette et des brins de ciboulette.

Faire la pâte à tarte comme une pâte sablée normale et la réserver un moment au frais.

Nettoyer les champignons sans les laver, séparer les pieds de têtes et garder le plus belles têtes pour en faire des lamelles régulières. Détailler le reste des cèpes en cubes d'environ ½ cm de côté. Faire fondre les échalotes dans le beurre à feu doux, lorsqu'elles sont transparentes jeter les cèpes en augmentant la puissance du feu pour les cuire rapidement, s'ils caramélisent un peu, c'est encore mieux. Assaisonner, réserver

Préparer la glace aux cèpes en faisant d'abord infuser la poudre de cèpes dans le lait tiédi, salé et poivré. Incorporer cette « infusion » aux jaunes d'œufs battus et procéder comme pour une crème anglaise . Quand le mélange nappe la cuillère, arrêter le feu et ajouter la crème. Faire refroidir et turbiner.



Préchauffer le four à 210°

Montage de la tarte avant cuisson :

Poser des cercles sur un silpat et donner un coup de pinceau beurré dans le fond (faire la même chose dans un moule à tarte si vous n'avez pas de cercles).

Disposer les plus jolies lamelles restées crues au fond, les recouvrir avec les champignons sautés en tassant un peu et poser dessus un rond de pâte à la poudre de cèpes légèrement plus grand que la taille du moule.

Avec les chutes de pâte, faire des bâtonnets de la taille de petits gressins et les faire cuire en même temps que les tartes.

Enfourner une vingtaine de minute et laisser tiédir 2 mn avant de démouler en retournant.

Fabriquer des balais en mettant quelques feuilles de roquette au bout d'un gressin et nouez les avec un brin de ciboulette.

Disposer la tartelette au milieu de l'assiette, décorer avec quelques lamelles de cèpes crus, mettre une boule de glace dans une verrine et appuyer le balai de sorcière contre le verre.