

Tarte aux champignons, bacon et aux noix

Ingrédients

1	Pâte brisée
750g	Champignons
2	Echalotes
6 rondelles	Bacon
10	Noix
3	Oeufs
100g	Comté
20 cl	Crème
	Persil



PREPARATION :

Après avoir lavé et épluché les champignons, faites les revenir dans du beurre et de l'échalote. Bien réduire le tout en laissant le liquide s'évaporer.

Etalez une pâte feuilletée ou brisée dans un plat allant au four

Déposez les rondelles de bacon sur la pâte et répartissez les champignons sur le bacon

Ajoutez les morceaux de noix (une dizaine de noix environ)

Mélangez les œufs, le comté, le persil et la crème

Répartissez ce mélange sur les champignons

Cuire 30 mn à 190°C dans la partie basse du four afin de bien cuire la pâte.