

# Tarte aux champignons de Paris & parmesan d'amande

## Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)  
+ papier cuisson

Pâte Brisée (voir p.247)  
Papier cuisson  
Champignons de Paris  
Crème végétale  
Oeufs  
Maïzena  
Parmesan  
Poudre d'amande  
Sel, poivre  
Eau au fond de la cocotte

**Cocotte de base**  
4 pers.

-
-
400 g
40 cl
2
2 c. à c. rases
50 g
40 g
facultatif
2 c. à s.

**Grande cocotte**  
6 pers.

-
-
500 g
50 cl
2
4 c. à c. rases
65 g
50 g
facultatif
3 c. à s.

## Préparation :

- 1 - Nettoyez et émincez vos champignons.
- 2 - Étalez votre pâte Brisée sur du papier cuisson et mettez-la dans le moule.
- 3 - Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4 - Dans un récipient, battez les œufs avec la crème, la poudre d'amande, le parmesan et la maïzena.
- 5 - Salez, poivrez (facultatif).
- 6 - Disposez vos champignons sur la pâte.
- 7 - Ajoutez votre préparation sur les champignons.
- 8 - Mettez votre moule au fond de la cocotte.
- 9 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>45 mn</b>	<b>55 mn</b>
<b>Inversion*</b>	25 mn	25 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

.....

.....

.....

.....