

# Tartelette craquante au Shiitake, écailles de champignon de Paris, huile de truffe |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une tartelette qui fera fondre vos convives, les amoureux de champignons seront heureux.

## L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un beurre non clarifié, attention à la coloration qui est souvent plus rapide.

Attention avec la pâte Phyllo, produit très fragile, elle se déchire facilement, soyez délicat.

Un film alimentaire, au contact sur d'un produit chaud, évite à celui-ci de former une croûte, qui génèrera des grumeaux par la suite.

Il est important de tailler les champignons de Paris au dernier moment, sinon ils vont rapidement noircir.

## Ingrédients

### Fond de tartelette

- 3 Feuille(s) Pâte phyllo
- 100 Gr Beurre clarifié
- 50 Gr Parmesan râpé
- Sel et poivre

### Mousseline de Shiitake

- 250 Gr Champignon shiitake
- 8 Branche(s) Thym
- 5 Gousse(s) Ail
- 150 Ml Crème 35%
- 100 Gr Échalote française
- Sel et poivre

### Finitions et dressage

- 6 Unité(s) Champignons de paris
- 5 Ml Huile de truffe

- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

### Mise en place

Épluchez les échalotes et les gousses d'ail.

Effeuillez les branches de thym.

Ciselez finement les échalotes, hachez finement les gousses d'ail avec les feuilles de thym.

Frottez les champignons avec un linge humide si nécessaire. Émincez grossièrement les Shiitake.

Râpez le Parmesan, si vous avez un bloc.

Assurez-vous que votre pâte Philo soit bien décongelée.

### Fond de tartelette

Posez une feuille de pâte Phylo sur le comptoir, badigeonnez la feuille de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau. Ajoutez sur toute la surface le Parmesan râpé.

Renouvelez l'opération une deuxième fois, déposez enfin une dernière feuille (la troisième) sur le top, badigeonnez de beurre clarifié.

À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez la pâte Phylo à la forme de vos moules à tartelette.

Enfournez, assurez-vous d'une belle coloration uniforme (environ 6 à 8 minutes) suivant la grosseur de vos moules.

### Mousseline de Shiitake

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir les Shiitake avec les échalotes, le thym et en fin de cuisson, ajoutez l'ail.

Ajoutez aussitôt la crème, laissez réduire de moitié, versez le tout dans un blender et mixer.

Réservez au réfrigérateur sur une plaque avec un film alimentaire au contact.

### Finitions et dressage

Remplissez vos fonds de tartelettes froide, avec la mousseline de champignons froide.

À l'aide d'une cuillère à café, versez un petit filet d'huile de truffe sur la mousseline.

### **Au moment de servir**

Retirez les pieds des champignons de Paris, émincez finement les têtes de champignon (lamelle), recouvrez proprement comme des écailles de poisson la surface de la mousseline de Shiitake.

Terminez avec une pincée de fleur de sel.

**Bon appétit!**