Tartelettes aux champignons et à la persillade

Des tartelettes garnies de champignons de Paris sautés, d'une crème légère et d'une persillade parfumée à l'ail. Elles se servent tièdes.

6 personnes	25 min préparation	25 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 6 fonds de tartelettes en pâte brisée
- 400 g de champignons de Paris
- 20 g de beurre
- 2 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de persil
- 150 ml de crème liquide
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Hacher l'ail et le persil dans le bol.
   5 sec / vitesse 7
2. Ajouter le beurre et les champignons émincés.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter la crème, les œufs et le sel puis mélanger.
   10 sec / vitesse 3 / sens inverse
4. Répartir dans les fonds de tartelettes.
5. Cuire 25 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Évite de laver les champignons à grande eau : un coup de pinceau suffit, sinon ils se gorgent d'eau.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.