



Tarte rustique à l'Emmental de Savoie, aux oignons, champignons et jambon

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 120 g d'Emmental de Savoie râpé
- 90 g de jambon de Savoie coupé très finement
- 250 g de champignons de Paris
- 2 oignons jaunes
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 3 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- sel et poivre

Pour la pâte rustique

- 60 g de flocons d'avoine
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 45 g de lait
- 2 cuillères à soupe de graines mélangées

Préparer la pâte

1. Verser les flocons d'avoine dans un mixeur et les mixer assez finement. Ajouter la farine et redonner quelques tours.
2. Ajouter le beurre coupé en morceaux et le lait puis mixer jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Retirer la pâte du mixeur, former une boule, la filmer puis la réserver au réfrigérateur.

Préparer la garniture

1. Couper le jambon de Savoie en lamelles. Peler puis émincer les oignons en fines tranches. Nettoyer les champignons puis les couper en tranches. Faire chauffer les 20g de beurre dans une poêle et faire revenir les oignons une dizaine de minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Ajouter les champignons et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Verser le tout dans un saladier et ajouter l'œuf entier, la crème liquide et 90g d'Emmental de Savoie puis mélanger.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Étaler la pâte au rouleau, elle doit être un peu plus grande que le moule. Parsemer les graines sur la pâte et redonner un coup de rouleau. La disposer sur un moule d'environ 22cm de diamètre beurré et fariné en la laissant légèrement dépasser. Verser dessus le contenu du saladier, parsemer les 30g d'Emmental de Savoie restant puis replier la pâte tout autour vers l'intérieur. Badigeonner au pinceau les bords avec le jaune d'œuf mélangé avec une cuillère à soupe d'eau.
4. Enfourner 20 minutes puis baisser la température à 160°C et prolonger d'une vingtaine de minutes.
5. Pour le dressage, parsemer sur la tarte quelques feuilles d'oseille rouge et quelques graines mélangées au moment de servir.