

## Tatin de cèpes aux noix



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 30 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une entrée forestière et raffinée !*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - prête à cuire
- 1 kg de cèpes
- 2 cs de cerneaux de noix - hachés
- 2 cs de persil - haché
- 2 cs de coriandre - fraîche hachée
- beurre
- graisse de canard - (à défaut de l'huile d'olive)
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes

### Préparation

- 1 Nettoyez les cèpes en les essuyant bien.
- 2 Séparez les pieds des chapeaux et retirez les tubes.
- 3 Beurrez grassement un moule (ou des moules individuels) et disposez dans le fond des tranches de chapeau, salez et poivrez. Hachez le surplus des chapeaux et les pieds en morceaux assez gros.
- 4 Dans une poêle, faites fondre et chauffez environ 2 bonnes cuillères à soupe de graisse de canard avec une cuillère à soupe de beurre.
- 5 Ajoutez les cèpes, les cerneaux de noix hachés et les échalotes ciselées, salez et poivrez. Faites cuire 5 minutes environ.
- 6 Ajoutez l'ail haché et continuez à cuire 5 minutes. Éteignez le feu, ajoutez le persil haché et la coriandre.
- 7 Remplissez alors le moule avec ces champignons et laissez refroidir.
- 8 Coupez la pâte feuilletée aux dimensions du moule, puis entreposez au réfrigérateur environ 30 minutes.
- 9 Préchauffez le four à 180-200°C et laissez cuire environ 25 à 30 minutes.
- 10 Laissez légèrement tiédir et retournez sur le plat de service ou sur l'assiette de façon à ce que la pâte se trouve dessous et les champignons dessus, en vous aidant éventuellement d'une spatule.

Proposé par

**Hébergeurs en Vendée**

- Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

