

## Tarte aux cèpes et aux noix



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 45 mn

*L'automne est là ou arrive ? Une tarte de saison sera la bienvenue.*

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

### Ingrédients

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- quelques lardons
- 300 g de cèpes
- 40 g de noix
- 4 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- porto
- persil
- 1 échalote
- ail
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Faites suer les échalotes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, puis ajoutez les lardons et les cèpes coupés en petits morceaux ainsi que les noix concassées.
- 2 Laissez mijoter quelques instants, poivrez et déposez de l'ail moulu et du persil ciselé. Versez alors un peu de Porto et laissez cuire 10 minutes à feu doux.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 4 Pendant ce temps, étalez la pâte dans le moule et préparez l'appareil (mélangez les oeufs et la crème fraîche). Salez très légèrement à cause des lardons et poivrez.
- 5 Etalez la préparation aux cèpes sur la pâte, couvrez de crème aux oeufs et enfournez 20 à 25 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

