

## Tarte jambon, champignons et béchamel



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Voici une tarte qui a eu du succès !*

### Ingrédients

- pour la pâte brisée :
  - 250 g de farine
  - 125 g de beurre - à température ambiante
  - 1 pincée de sel
  - 1 jaune d'œuf
  - eau
- pour la garniture :
  - 1 boîte de dés de jambon blanc
  - 4 gros champignons de paris
  - 1 gros oignon
  - sauce béchamel

### Préparation

- 1 Commencez par réaliser la pâte brisée. Dans un saladier, versez la farine. Dans son centre, ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez pour que cela devienne du sable.
- 2 Incorporez le sel et le jaune d'œuf (je mets pour ma part l'œuf entier). Mélangez et, si votre pâte est trop ferme, rajoutez un petit peu d'eau au fur à mesure, pour ne pas la rendre trop collante. Filmez votre pâte et réservez-la au frais le temps de préparer le reste de la recette.
- 3 Si vous souhaitez réaliser vous même votre sauce béchamel, faites fondre 50 g de beurre avec 50 g de farine pour obtenir un roux. Salez et poivrez. Ajoutez du lait petit à petit pour avoir une sauce onctueuse. Réservez.
- 4 Épluchez et émincez l'oignon. Faites de même avec les champignons. Ajoutez jambon, oignon et champignons à la sauce. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 5 Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné en préalable, farinez votre plat à tarte (ou papier cuisson). Disposez dedans votre pâte brisée et versez votre garniture mettez un peu de rapé dessus et enfournez 30 à 40 minutes dans votre four. Coxi

Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

