

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Tarte croisillons aux champignons et à la ricotta

Pour 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

### Ingrédients :

250 g de farine

125 g de beurre

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

Eau jusqu'à consistance

### Pour la garniture :

300 g de champignons de Paris

1 oignon

3 œufs

20 cl de crème liquide

50 g de ricotta

50 g de parmesan

Thym séché

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

### Préparation :

**La pâte :** Dans un saladier mettez la farine, faites un puits puis ajoutez le beurre en petits dés.

Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une texture sableuse et ajoutez l'œuf et l'eau petit à petit jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Façonnez la pâte en boule, couvrez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 30 minutes.

Nettoyez les champignons de Paris puis coupez-les en tranches.

**La garniture :** Epluchez et coupez l'oignon en fines lamelles.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive et dès qu'il devient transparent ajoutez les champignons de Paris. Laissez cuire 6 minutes.

Dans un saladier, mettez la ricotta, les œufs, le parmesan, le thym séché, le sel et le poivre.

Mélangez.

Étalez la pâte au rouleau sur moins d'1/2 cm d'épaisseur puis chemisez votre moule à tarte (un long rectangle pour moi). Avec le reste de pâte, coupez des bandes de longueur de votre moule.

Garnissez le moule à tarte de champignons à l'oignon puis versez dessus la crème au parmesan et décorez le tout avec les bandes de pâtes en les chevauchant.

Faites cuire la tarte 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Dégustez.