

TERRINE EN CROUTE AUX CHAMPIGNONS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 45 min



Ingrédients pour 3 personnes

- **1 pâte feuilletée**
- **500 g de champignons**
- **150 g de lardons allumettes**
- **50 g de comté**
- **2 oeufs**
- **20 cl de crème fraîche**
- **20 g de beurre**
- **1 échalote**
- **1 gousse d'ail**
- **Sel et Mélange 5 baies**
- **Persil**

Etapes de préparation

1. Eplucher et émincer l'échalote et la gousse d'ail.
2. Emincer les champignons en fines tranches.
3. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et ajouter l'échalote et l'ail émincé. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter les champignons, saler et poivrer. Les faire cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la poêle. Réserver.
4. Mettre les lardons dans la poêle et les faire rissoler puis les ajouter aux champignons. Râper grossièrement le comté, l'ajouter aussi et réserver.
5. Beurrer et fariner la terrine. La fonder avec la pâte feuilletée en y découpant des quartiers aux angles afin de faciliter la mise en place.
6. Préchauffer le four à 160°C.
Fouetter ensemble les œufs et la crème fraîche, y ajouter le persil puis les champignons et les lardons. Mélanger, goûter et éventuellement rectifier l'assaisonnement (attention aux lardons salés) puis mettre dans la terrine avec une cuillère à soupe, en effet il restera un peu de liquide dans le fond du pichet.
7. Rentrer les bords de pâte feuilletée dans la terrine, et enfourner pour 45 minutes !
8. Démouler, laisser refroidir et tailler les tranches avec un grand couteau bien aiguisé !

