



# Tarte croustillante aux cèpes à la crème de noix

**Simple  
et abordable**

**POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 15 MIN  
CUISSON : 50 MIN**

**1 rouleau de pâte  
feuilletée préétalée  
600 g de petits cèpes  
100 g de cerneaux de  
noix  
100 g de beurre  
1/2 l de lait  
50 g de farine  
2 cuil. à soupe d'huile  
de noix  
1 branche de thym  
frais  
muscade râpée  
sel, poivre**

Dans un robot, mixez les cerneaux de noix avec l'huile de noix. Mettez à chauffer 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine et laissez-la brunir 2 min sur feu doux. Versez le lait, remuez bien et faites épaissir

la béchamel 10 min sur feu doux tout en remuant. Salez, poivrez, ajoutez 1/2 cuil. à café de muscade, puis incorporez la purée de noix. Mélangez et laissez refroidir.

Préchauffez le four à th 7 (210°). Coupez le pied terreur des cèpes et nettoyez-les soigneusement. Découpez-les en très fines lamelles puis faites-les sauter 10 min sur feu doux dans une poêle avec 50 g de beurre.

Disposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Versez sur la pâte la béchamel aux noix. Lissez la surface à la spatule puis répartissez les cèpes dessus. Parsemez de thym frais puis enfournez pour 30 min de cuisson. Sortez la tarte du four et servez sans attendre.

**Le conseil de C.V.F.**  
Servez la tarte avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de noix que vous mélangerez pour moitié avec de l'huile de tournesol afin d'atténuer le parfum prononcé de la noix.

**Le bon accord  
Un arbois blanc**