

Tatin de champignons de Paris au chèvre

Ingrédients pour un moule de 28cm:

300g de pâte feuilletée

1 kg de pommes reinettes

sel, poivre, ail, persil

3 chèvres de Rocamadour

beurre demi-sel

Nettoyez les champignons avec un papier humide. Émincez les en tranches un peu épaisses. Faites chauffer une noix de beurre dans la sauteuse à feu vif et faites y sauter les champignons sans y toucher dans un premier temps afin qu'ils rendent bien leur eau. Retournez les, salez, poivrez et ajoutez la persillade.

Quand ils sont cuits, transvasez les champignons dans un moule à tarte beurré. Coupez les chèvres en deux dans le sens de la hauteur et disposez les sur les champignons. Recouvrez avec la pâte feuilletée. Piquez aux 4 points cardinaux et enfournez pour une trentaine de minute à 180°. Laissez refroidir un peu avant de démouler sur votre plat de service.