

FINE TARTELETTE

aux pleurotes et ventrèche de porc fumé,
oignons blonds et lune de miel



Julien Bartoluci, chef
La Réserve Bistro
Rimouski

© Julien Bartoluci



4 portions

Ingrédients

Pâte brisée

| | | |
|--------|---|-----------------------|
| 500 | g | Farine |
| 250 | g | Beurre salé* |
| Q.S.** | | Eau et vinaigre 50/50 |

Garniture

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 2 | | Oignons* |
| 200 | g | Ventrèche de porc fumé* |
| 400 | g | Pleurotes* |
| 1 | botte | Thym* |
| 2 | | Gousses d'ail* |
| 150 | ml | Vin blanc* |
| 200 | ml | Fond de veau réduit |
| 200 | g | Fromage* |
| 200 | g | Crème sure |
| | | Sel, poivre |
| | | Vinaigre de vin rouge* |
| | | Beurre* |

*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens. Consultez la liste sur notre site au: saveursbsl.com.

Préparation

Pâte brisée

Tamiser la farine et incorporer le beurre en petits morceaux en fleurant du bout des doigts. Incorporer un peu du mélange « tant pout tant » d'eau et vinaigre jusqu'à ce que l'on sente que la pâte s'agglomère sans pour autant devenir collante. Il est important de ne pas pétrir la pâte afin qu'elle garde sa texture feuilletée. Filmer la pâte et laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur. Sortir et abaisser à environ 3 mm. Piquer à l'aide d'un pique-pâte ou d'une fourchette de manière uniforme et régulière.

Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce et déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Garniture et tartelette

Oignons: Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, déposer les oignons préalablement émincés et faire suer à feu doux. Saler. Ajouter l'ail haché et continuer la cuisson. L'oignon doit devenir translucide, mais ne pas caraméliser. Déglacer au vin blanc et faire réduire. Ajouter le thym haché. Réserver.

Mélange de ventrèche et pleurotes: Couper la ventrèche en petits lardons et faire sauter à la poêle. Ajouter les pleurotes et les laisser perdre leur jus. Ajouter le fond de veau et réduire presque à sec, jusqu'à ce que le mélange devienne collant. Ajouter une touche de vinaigre de vin rouge et assaisonner.

Tartiner la tartelette avec la crème sure. Ajouter un fond d'oignons suivi du mélange de ventrèche et de pleurotes. Couper des tranches d'environ 3 à 4 mm de fromage Lune de Miel de la Fromagerie La Tête sur le bio et déposer sur la tartelette.

Cuire au four à 191 à 204°C (375 à 400°F). La pâte doit être croustillante sur les côtés, le fromage fondu et légèrement doré.

Servir avec une salade tiède de pissenlits ou toute autre variété de laitue amère.

**Q.S. signifie en quantité suffisante