

Mini tartelettes à la crème de champignons & mortadelle

Ingrédients pour environ 20 pièces :

- 1 disque de pâte brisée
- 290 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 piment oiseau (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- 100 g de mortadelle
- 5 cl de crème liquide entière

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Déroulez le disque de pâte brisée sur un plan de travail et avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, découpez-y des cercles.

Foncez les cercles de pâte dans les moules à mini-tartelettes et piquez le fond avec une fourchette ou un cure-dent.

Déposez des haricots blancs secs sur chaque mini-tartelettes pour éviter que la pâte gonfle à la cuisson.

Enfournez et faites cuire 15 minutes.

Une fois cuits, sortez-les du four et démoulez-les, puis laissez refroidir sur une grille.

Ôtez les pieds des champignons, pelez-les et coupez-les en fines lamelles.

Faites revenir l'ail dans une poêle avec l'huile d'olive et un petit morceau de piment oiseau.

Ajoutez-y les lamelles de champignons, salez à votre convenance et faites cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.

Une fois cuits, transférez les champignons, sans ail ni piment oiseau, dans le bol d'un mixeur et laissez-les refroidir.

Coupez la mortadelle en morceaux et ajoutez-les aux champignons.

Ajoutez la crème et mixez le tout jusqu'à obtenir une crème lisse.

Une fois les fonds de pâte refroidis, remplissez-les avec la crème et servez aussitôt.