

## Tarte aux pleurottes



Pour une tarte (4 à 6 personnes) :

- 1 pâte feuilletée toute prête
- 400g de pleurottes (mais vous pouvez prendre des autres champignons)
- 150g de lardons
- 1 boule de mozzarella
- 3 oeufs
- 20cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 1 pincée de muscade
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Mettez la pâte à tarte dans le moule (personnellement je laisse le papier sulfurisé), et mettez la au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.

Nettoyez les champignons et émincez les.

Dans une poêle chaude faites revenir les champignons avec un peu d'huile. Une fois que les champignons ont rendu leur eau de végétation, ajoutez les lardons et laissez cuire une dizaine de minutes.

Dans un saladier, mélangez les oeufs et la crème, ajoutez le persil, le sel, le poivre, la muscade et la mozzarella en cubes. Puis ajoutez les champignons et les lardons.

Versez le tout sur la pâte et mettez au four pendant 40 min.

C'est prêt!