

CUISINE

POUR 4 PERSONNES

- 300 g de champignons de Paris
- 250 g de lardons
- 1 oignon
- 100 g de comté râpé
- 1 pâte brisée
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de muscade
- 2 œufs
- poivre
- sel

1 Dans une poêle, avec le beurre, faire sauter les champignons coupés en lamelles jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Réserver les champignons dans une assiette et faire suer l'oignon émincé avec les lardons. Quand les lamelles d'oignon sont translucides, retirer du feu.

2 Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette. Battre les deux œufs en omelette, assaisonner de poivre, de sel et de muscade, puis ajouter le comté et battre de nouveau la préparation.

3 Répartir les lardons et les lamelles d'oignon sur la surface de la tarte, recouvrir de champignons, puis verser les œufs.

4 Mettre la quiche une vingtaine de minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6).

Quiche aux champignons de Paris



EMMANUEL AUGER

Difficulté */ Coût */ Préparation 10 min / Cuisson 20 min

Recettes extraites de
"CUISINE DES
CHAMPIGNONS"
et "DESSERTS
D'ANTAN"



La collection «Gourmande» s'enrichit de nouveaux carnets. Ils ont l'originalité de proposer une soixantaine de recettes traditionnelles, mais contemporaines, écrites à la main par une calligraphe professionnelle sur un papier parcheminé qui rappelle les précieux cahiers de cuisine de nos grands-mères.

■ *Cuisine des champignons*, de Sonia Ezgulian et Damien Gâteau, et *Desserts d'antan*, de Sonia Ezgulian, Éditions Stéphane Baches 20 € chacun.

* pas cher / facile
** moyen
*** cher / difficile

POUR 4 PERSONNES

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 250 g de poudre d'amandes
- 5 œufs + 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 fève, bien entendu
- amaretto (facultatif)

1 Avec un fouet électrique, faire blanchir longuement le sucre et le beurre ramolli. Ajouter ensuite les œufs un à un. Quand ils sont parfaitement incorporés et que la préparation est mousseuse, verser la poudre d'amandes et fouetter de nouveau longuement.

2 Il est possible d'ajouter une petite tasse d'amaretto, une

La galette des rois de Sonia



EMMANUEL AUGER

Difficulté */ Coût */ Préparation 15 min / Cuisson 40 min

liqueur aromatisée aux amandes. Sur la plaque à pâtisserie antiadhésive, étaler la première pâte feuilletée.

3 Verser la crème d'amandes au centre de la pâte et l'aplatir en laissant un pourtour de deux centimètres.

4 Battre le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau. Avec un pinceau, badigeonner un peu de dorure sur le pourtour. Déposer la seconde pâte feuilletée et pincer les bords des deux pâtes ensemble pour bien sceller la galette.

5 Réserver la galette au moins deux heures au réfrigérateur avant de l'enfourner, après l'avoir badigeonnée de jaune d'œuf battu, une quarantaine de minutes à 180 °C (th. 6).

6 N'oubliez pas de cacher la fève avant de servir.