

## Ingrédients

800 g de petits  
champignons de Paris

1 pâte feuilletée

50 g de beurre

3/4 d'une bûche de chèvre

2 cuillères à soupe de crème  
fraîche épaisse

1 grosse cuillère à soupe de  
miel

Ciboulette ciselée

## Ustensiles

1 plat à tarte  
1 bol à micro-onde  
ou 1 bain-marie

Préparation  
30 mn

Cuisson totale  
45 mn

### Variante

On peut utiliser des  
champignons de couche  
blonds, plus goûteux mais  
moins faciles à trouver  
dans le commerce

# Tatin de Naveil

Tarte renversée aux champignons de Paris,  
au fromage de chèvre et au miel

Couper le bout terreux des champignons.

Les laver rapidement et les essuyer avec un torchon.

Casser les pieds des champignons, les garder pour une autre  
préparation (une farce par ex).

Faire fondre le beurre dans le moule à tarte directement  
sur le feu.

Ajouter le miel.

Y déposer les champignons, côté pied vers le plat.

Les retourner au bout de 10 minutes.

Laisser cuire 20 minutes (renverser le jus qui se forme dans  
les chapeaux); ajouter des champignons si nécessaire; il se  
forme un caramel qui va donner une belle couleur.

Couvrir le plat avec la pâte feuilletée, en enfonçant bien les  
bords et en resserrant un peu les champignons qui auront un  
peu fondu vers le centre du plat.

Laisser cuire 15 minutes à 150°.

Écroûter le fromage de chèvre, le réduire en morceaux et le  
faire fondre au micro ondes ou au bain-marie; ajouter la  
crème fraîche épaisse; si nécessaire faire fondre au micro ondes  
ou au bain-marie.

Retourner la tarte sur le plat de service, verser dessus et répartir  
dessus la préparation fromage-crème fraîche.

Parsemer généreusement de la ciboulette.

Servir sans attendre !

Conseil: il sera plus aisé de couper entre de petits champignons  
que de trancher de gros spécimens