

# Tarte Fine aux Cèpes, Rouelles de Homard Bleu aux herbes



Accord Met & Vin proposé :



Côte du Rhône, Nature d'Ardèche  
Notre Dame de COUSIGNAC

 **4 PERS.**

Préparation : **40 min**

Prix : ★★★★★

Difficultés : ★★★★★

## Fiche de marché

- 4 ronds de feuilletage de 15 cm (⊙)
- Echalote – ail – herbes (persil, cerfeuil ...)
- Pétales de tomates confites
- 2 homards bleu de 400/500g pièce
- Huile d'olive, beurre (Q.S.)
- Sel, Poivre d'Espelette
- Jus de volaille (Q.S.)

## Préparation

- 1- **Homard** : les cuire 3 à 4 minutes à l'eau bouillante salée, rafraichir, puis décortiquer, réserver
- 2- **Cèpes** : nettoyer les cèpes bouchons, les couper en quartier, les faire sauter à l'huile d'olive, assaisonner, réserver.
- 3- **Feuilletage** : précuire la pate feuilletée entre 2 plaques pour qu'elle reste bien plate – cuisson 8 à 10 minutes. Cette opération peut être faite bien en amont.

## Dressage

disposez vos morceaux de cèpes sur le feuilletage, ajouter par dessus les rouelles de homard que l'on aura passées au beurre avec échalote, ail, herbes hachées et cube de tomate confite. Repasser vos tartes au four 3 à 4 minutes.  
Vous pouvez rajouter quelques feuilles de salade (facultatif)