Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE FINE AUX BOLETS ET NOISETTES (TARTE MIT STEINPILZE UND HASELNÜSSE)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Ich habe bei ein Freundin einen schönen Pilzkorb gesehen, und habe Lust bekommen auch mal mit Waldpilze zu kochen. Bei meinem Gemüseladen bin ich auf sehr schöne Steinpilze gestoßen. Da ich einen kleinen Abend zu Zweit vorbereiten wollte, habe ich eine leckere Tarte fine aux bolets gebacken. Dazu noch einen guten gekühlten Weißwein und ein Paar Kerzen. Ich liebe kleine Quiche oder Tarte schnell zu zaubern. Es passt immer mit gute geröstete Nüsse oder Birnen. (hier auch mit Kräuter-Seitling)

Diese Tarte kann man im Voraus backen und abends nur im Backofen erwärmen. (weniger Stress für den romantischen Abend! □□) .

Zutaten für eine kleine Tarte 18 – 20 cm (2 Personen) **:**

300 gr Steinpilze, 100 gr Haselnüsse, 100 gr Creme fraîche, 150 gr Speck (oder geräucherte Tofu), 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, Salz-Pfeffer.

Pâte brisée : 100 gr Mehl, 50 gr Butter, 2-3 EL Wasser, Priese Salz
(alles zusammen kneten und 1 Stunde ruhen lassen)

1- Die Haselnüsse klein hacken und im Backofen kurz rösten.

2- Währenddessen den Teig ausrollen, in eine Form tun und „vorbacken“ (cuire à blanc)

3- Den Speck in einer Pfanne braten und dann mit der Creme fraîche und dem Ei zusammen rühren. Dann mit Salz-Pfeffer abschmecken.

4- Diese Mischung in den Tarteboden gießen….

…. und die Steinpilze putzen und darauf platzieren und mit Haselnüssen bestreuen.

Jetzt nur noch in den Backofen bei 180°C Umluft für 35-40 Minuten schieben.

Also nicht zu kompliziert, leicht und sehr lecker, diese kleine Tarte fine aux Bolets war perfekt für unseren kleinen Abend.

Dazu noch ein Fondant au chocolat **und „HOP“ , die Soirée war gelungen.**

Passez une bonne soirée ! et faites vous plaisir.

À bientôt.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de