

# Tatins de Gruyère de France aux morilles



Durée :  
**45 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de morilles séchées
- 1 échalote
- 50 g de beurre
- 1 demi-bouteille de vin blanc de Franche-Comté
- 200 g de Gruyère de France
- 1 botte de cerfeuil
- Sel fin, poivre du moulin

## Préparation

- Placez les morilles dans un saladier rempli d'eau tempérée et laissez-les se ramollir une bonne heure.
- Pendant ce temps, épluchez l'échalote et hachez-la finement.
- Une fois les morilles ramollies, égouttez et essuyez-les légèrement entre vos mains afin de retirer le maximum d'eau.
- Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre, faites revenir les morilles puis ajoutez les échalotes et laissez colorer doucement. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire à sec.

### Préchauffez votre four à 200° (thermostat 7).

- Découpez 4 ronds identiques dans le rouleau de pâte feuilletée, de la taille de moules à tartelettes individuels.
- Beurrez généreusement vos moules.
- Rangez dans chaque moule les morilles bien serrées puis posez dessus une belle tranche de Gruyère de France. Terminez par un rond de pâte feuilletée.
- Enfourez les tartes pendant 20 minutes environ.
- Démoulez les tatins dans les assiettes de service et accompagnez-les d'une jolie salade généreusement assaisonnée.

### Le petit conseil

- Il vous est possible, de réaliser ces tatins avec d'autres champignons qui se marient très bien avec le Gruyère de France comme les cèpes, les girolles ou tout simplement les champignons de Paris.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**