Ecrit par Echo du Mardi le 14 novembre 2026

La recette de tartelette aux champignons du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant La Belle Vie, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de compression de champignons des bois, sablé forestier et Verjus, avec sabayon à la fleur de sureau et noisettes torréfiées.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Pâte sablée aux champignons :
– 200 gr de Farine
– 75 gr de jaunes d'œuf
– 100 gr de beurre
– 2 c.a.s de poudre de champignons
– 5 gr de sel fin

Mélanger le beurre pommade au mélange, farine, sel, poudre de champignons puis sabler. Ajouter le

Ecrit par Echo du Mardi le 14 novembre 2026

jaune d'œuf et mélanger le tout pour obtenir une pate homogène. Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé assez finiment.
Cuire la pate 10 minutes dans un four chauffé à 180 °C

Farce Champignons :
-100 gr de girolles
– 100 gr trompettes de la mort
– 100 gr de cèpes
– 1 échalote
– ½ botte de persil
– 20 gr de beurre
– Sel

Nettoyer tous les champignons puis les poêler séparément pour les blanchir. Egoutter.
Poêler les champignons en ajoutant l'échalote, le persil haché, le beurre et le sel et concasser légèrement.

Jus de champignons :
– 10 pièces de champignons de Paris
– 100 gr de beurre
– Eau

Laver et tailler les champignons en 4. Faire colorer les champignons à l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter le beurre et laisser brunir. Egoutter et mouiller à hauteur avec l'eau. Cuire 35 minutes puis égoutter. Réduire à consistance.

Voile de champignon :
– 2 champignons de paris
– Jus de citron

Tailler en fines lamelles les champignons de paris et badigeonner de jus de citron pour ne pas qu'elles noircissent. Disposer les lamelle pour former une belle rosace.

Sabayon au vinaigre de fleur de sureau :
– 2 jaunes d'œuf
– 20 gr de vinaigre de fleur de sureau
– 100 gr de beurre clarifié
– Sel

Emulsionner le jaune d'œuf avec le vinaigre sur feu très doux. Hors du feu monter au beurre clarifié. Assaisonner.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 14 novembre 2026



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !