 **Croustillante à l'oseille**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Le fond :**
**- 200 g de** [**biscuits apéritifs**](http://recettes.de/biscuits-aperitif) **(crackers pour moi) - 1** [**petit suisse - 40 g de beurre**](http://recettes.de/petit-suisse) **La garniture :
- 200 g d'**[**oseille**](http://recettes.de/oseille)**- 250 g de** [**champignons**](http://recettes.de/champignons) **de Paris
- 2 échalotes
- 4 tranches de** [**jambon**](http://recettes.de/jambon) **blanc
- 4 rondelles de** [**bacon**](http://recettes.de/bacons)**- 300 g de crème fraîche
- 5 œufs
- sel (aux herbes) & poivre du moulin
- huile d'olive**

**1 moule à tarte en porcelaine beurré de 26 cm de diamètre
Préchauffage du four à 185°C (chaleur tournante)**

**Le fond :**Mixer les biscuits en poudre fine.
Ajouter le petit suisse et le beurre fondu et bien mélanger.
Tapisser de ce mélange le fond et les côtés du moule en tassant bien.
Réfrigérer pendant 30 minutes et enfourner pour 10 minutes. Laisser refroidir.
**La garniture :**Laver, équeuter et ciseler les feuilles d'oseille. Nettoyer les champignons et éplucher les échalotes. Hacher finement les champignons et les échalotes. Hacher le jambon.
Faire revenir le hachis de champignons et échalotes dans une cuillerée d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Lorsque la préparation est sèche, ajouter le jambon haché et remuer.
Incorporer les feuilles d'oseille et remuer pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation. Saler & poivrer. Laisser tiédir.
Mélanger les œufs et la crème et ajouter la préparation à l'oseille.
Rectifier l'assaisonnement. Verser sur le fond de tarte.
Disposer en rosace les rondelles de bacon coupées en deux. Enfourner pendant 30 minutes.
**Déguster tiède.**