



*Tartes, tourtes, quiches*

# Tourte aux champignons



<b>45 min</b>	<b>15 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>260</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans un récipient rempli d'eau froide. Elles doivent rester assez fermes.
- 2 Une fois cuites, les éplucher puis les couper en petits cubes.
- 3 Nettoyer puis couper en large tranches les champignons.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Ciseler le persil.
- 6 Mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillère à café d'eau.

**1 Pâte(s) feuilletée(s)**  
300 g **Champignon(s) de Paris**  
50 g **Girolle(s)**  
150 g **Pomme(s) de terre**  
**1 Gousse(s) d'ail**  
3 tige(s) **Persil plat**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'œuf**  
5 g **Beurre**  
**1 Poivre**  
**1 Sel**

## Étape 2

### Cuisson des champignons

- 1 Mettre une poêle à feu moyen et y verser le beurre. Ajouter alors l'ail et laisser cuire une minute en remuant régulièrement.
- 2 Ajouter les champignons, saler et poivrer, et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau et commencent à peine à dorer.
- 3 Le sel aide les champignons à rendre leur eau sans

brûler.

- 4 Ajouter alors les pommes de terre et prolonger la cuisson deux minutes en remuant régulièrement.

### Étape 3

#### Réalisation de la tourte

- 1 Poser la pâte feuilletée dans un moule, sans lui enlever son papier de protection. Le moule doit-être plus petit que la pâte.
- 2 Verser sur la pâte les champignons.
- 3 Etaler dessus la moitié de crème de crème et le persil.
- 4 Replier la pâte vers le centre du moule de manière à ne laisser qu'une petite ouverture au centre afin que l'air s'échappe pendant la cuisson.
- 5 Badigeonner alors la pâte avec l'œuf afin que la pâte soit bien dorée une fois cuite.

### Étape 4

#### Cuisson

- 1 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant une vingtaine de minutes. Prolonger quelques minutes si nécessaire.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Déposer le reste de crème dans l'ouverture et laisser fondre la crème avant de servir.