



Tartes, tourtes, quiches
Tourte aux rognons



1h20 **20 min** **1h** **0** **612**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
champignons**

300 g **Champignon(s) de Paris**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 branche(s) **Persil frisé**
2 branche(s) **Thym**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

**Ingrédients pour les
rognons**

500 g **Rognon(s) de veau**
10 cl **Bouillon de bœuf**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
1 unité(s) entière(s)

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Peler l'oignon et les gousses d'ail avec un couteau d'office. Ciseler l'oignon avec le couteau éminceur, écraser l'ail avec le presse-ail.
- 2 Hacher finement le persil avec le couteau éminceur.
- 3 Ôter le pied terreux des champignons de Paris. Peler les champignons en enlevant la peau avec le couteau d'office en partant de la base du chapeau vers le sommet.
- 4 Couper les champignons en quartiers.
- 5 Rincer les rognons sous l'eau froide et les égoutter. Eponger soigneusement les rognons avec du papier absorbant.
- 6 A l'aide d'un couteau de cuisine, couper les rognons en cubes réguliers, de la taille d'une bouchée.

Étape 2

Pré-cuisson des champignons

- 1 Faire chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse et mettre les oignons ciselés.
- 2 Mélanger avec une spatule. Lorsqu'ils sont dorés,

ajouter l'ail pressé.

- 3 Ajouter les champignons, les faire revenir vivement pendant 5 minutes afin qu'ils évacuent leur eau de végétation.
- 4 Ajouter le persil et le thym puis mélanger. Retirer les champignons de la sauteuse et les réserver dans un saladier.

Jaune(s) d'oeuf

1 c. à soupe **Eau**

Étape 3

Pré-cuisson des rognons

- 1 Remettre la sauteuse sur le feu et verser le reste d'huile d'olive.
- 2 Mettre les dés de rognons dans la sauteuse, les faire dorer pendant 5 minutes sur feu vif.
- 3 Ajouter le bouillon et assaisonner de sel et poivre. Laisser mijoter les rognons pendant 5 minutes supplémentaires.
- 4 Lorsque les rognons sont cuits, les retirer de la sauteuse et les ajouter dans le saladier contenant les champignons.

Étape 4

Cuisson de la tourte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte feuilletée avec le rouleau à pâtisserie, de façon à obtenir un disque plus large que le diamètre de la tourtière.
- 3 Déposer la garniture au fond de la tourtière et recouvrir avec le disque de pâte feuilletée. Rabattre les bords de la pâte vers le fond pour enfermer la garniture hermétiquement.
- 4 Délayer le jaune d'oeuf dans un bol avec l'eau. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de la pâte avec la dorure.
- 5 Effectuer une petite incision en croix au milieu de la pâte avec la lame du couteau d'office.
- 6 Couper une petite bande de papier aluminium et la rouler autour de l'index pour obtenir un petit cylindre.
- 7 Enfoncer cette cheminée en papier aluminium dans l'incision, pour permettre à l'humidité de s'échapper pendant la cuisson.
- 8 Enfournier la tourte pendant 45 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la tourte du four et la servir directement à table pour une présentation conviviale.