Tartes, tourtes, quiches

Tourte de veau aux champignons

1h05	20 min	45 min	0	543
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Faire chauffer la poêle sur feu moyen avec l'huile.
2. Ajouter les champignons, les faire revenir pendant quelques minutes.
3. Eplucher la gousse d'ail, l'écraser à l'aide du presse-ail et l'ajouter dans la poêle.
4. Ciseler le persil, l'ajouter également. Réserver hors du feu.
5. Couper la viande en petits morceaux.
6. Dans un saladier, mélanger la crème, les œufs et le lait.
7. Ajouter la viande et les champignons. Mélanger, saler et poivrer.
8. Laisser refroidir la farce.

Étape 2

Préparation de la tourte

1. Préchauffer le four à 190 °C (Th.6-7)
2. Dans un plat, étaler la pâte en la laissant déborder.
3. Verser la garniture au centre.
4. Étaler la deuxième pâte dessus.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 300 g **Escalope(s) de veau**
- 450 g **Mélange forestier**
- 100 ml **Lait demi-écrémé**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 c. à café **Huile d'olive**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 3 branche(s) **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte

- 2 **Pâte(s) brisée(s)**

Ingrédients pour la cuisson

- 5 cl **Lait demi-écrémé**

5. Coller les bords des deux pâtes ensemble en les pressant l'une contre l'autre, les rouler vers l'intérieur.
6. Faire une incision en une croix à l'aide d'un couteau sur le dessus de la tourte pour créer une cheminée.
7. Tailler une bande de papier sulfurisé, la rouler et l'insérer dans l'incision.
8. La cheminée est indispensable, elle permet à l'humidité de s'échapper.
9. Badigeonner de lait à l'aide d'un pinceau.
10. Le lait peut remplacer l'œuf pour réaliser la dorure.
11. Enfourner pendant 40 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Servir chaud avec une salade.