



Tartes, tourtes, quiches

# Tourte de veau aux champignons



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **543**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

## 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.

- 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.