

## Tourte aux champignons

Pour 4 personnes.

400 g de champignons, 250 g de jambon cuit, 75 g de beurre, 40 g de farine, 2 dl de lait, 3 c à soupe de crème, du sel, du poivre, de la muscade, un jaune d'œuf, 3 échalotes, le jus 'd'un demi-citron et un paquet de pâte feuilletée surgelée.

Nettoyer les champignons. Les couper grossièrement et les arroser avec un peu de jus de citron. Les faire cuire dans un peu de beurre avec du sel et du poivre.

D'autre part, faire colorer les échalotes hachées dans du beurre. Saupoudrer de farine et mouiller avec le lait. Y ajouter la cuisson des champignons et la crème. Assaisonner et laisser cuire quelques minutes. Y incorporer le jambon haché et les champignons.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte et en garnir une tourtière beurrée. Réserver un tiers de la pâte. Y verser la préparation aux champignons et couvrir avec le tiers de pâte restant. Pratiquer un trou au milieu de la pâte et y introduire une petite cheminée en parchemin. Dorer avec du jaune d'œuf. Pratiquer quelques petites incisions avec la lame d'un couteau bien tranchant et bien pincer les bords de la pâte de manière à les souder. Mettre au four une vingtaine de minutes après avoir fait chauffer le four à l'avance. Servir à la sortie du four.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.