

Tourte aux champignons

(Source : Marmiton.org)

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 pâtes feuilletées
1 kg de champignons de Paris surgelés
2 œufs
1 dl de crème fraîche
1 dl de lait
persil
1/2 verre de vin blanc
1/2 ail
muscade
sel, poivre

Préparation

Préchauffer votre four (200°C, thermostat 6-7).
Dans une casserole, faire revenir les champignons et l'ail dans une noix de beurre, pour faire décongeler les champignons.
Couvrez et laissez cuire 5 min.
Retirer l'eau des champignons.
Couper le persil en petits bouts, l'incorporer dans les champignons ainsi que le vin blanc.
Saler, poivrer, ajouter un peu de muscade.
Laisser cuire quelques minutes.
Étaler la pâte feuilletée dans un moule, piquer le fond.
Casser 1 œuf, puis séparer le blanc du jaune du 2ème œuf (garder le jaune de côté) puis ajouter la crème fraîche.
Battre les œufs et étaler la préparation de champignons sur la pâte.
Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et la badigeonner avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau pour faire dorer la tourte.
Laisser cuire 20 min.