

TOURTE FEUILLETÉE AU JAMBON

Septembre 2012 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 250 g de dés de jambon ou d'épaule
- ★ 300 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 échalotes
- ★ 25 g de beurre
- ★ 3 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 150 g d'emmental
- ★ 3 cuillères à soupe de Noilly-Prat
- ★ 4 brins de persil
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sautreuse, Moule à tarte, Bol, Pinceau alimentaire

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,20 € (soit 1,37 € par personne)



Recette :

Peler les échalotes, les émincer finement. Peler les champignons, les découper en fines lamelles. Ciseler finement le persil et la ciboulette. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter les échalotes et les champignons, faire suer 5 minutes en remuant, verser le Noilly, saler, poivrer et continuer la cuisson à feu moyen, jusqu'à évaporation du liquide. Hors du feu incorporer la crème fraîche, un œuf entier et le jaune d'un autre, le persil, la ciboulette, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement, réserver. Couper l'emmental en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) durant 10 minutes.

Sortir les pâtes du réfrigérateur 5 minutes avant leur utilisation. Garnir le moule avec un disque de pâte en conservant le papier sulfurisé. Répartir les dés de jambon, l'emmental et la préparation aux champignons. Humidifier le bord de la pâte avec un pinceau. Déposer le second disque de pâte, pincer les bords avec doigts pour les souder, couper aux ciseaux l'excédent de pâte et rabattre le bord. Dans un bol diluer le dernier jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau, en badigeonner la pâte au pinceau et strier la surface avec un couteau d'office. Pratiquer un trou au centre, faire une cheminée avec du papier sulfurisé et la placer dans le trou central. Enfourner pour 25 minutes. Après cuisson laisser reposer 10 minutes dans le four éteint. Servir chaud avec une salade verte.

Boisson :

Un Bourgogne Chardonnay servi à 10°C ou un Juliéas servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.