



jardins du nord



Tourte végétarienne



Préparation : 40 min **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 6 personnes

- ⇒ 2 c. à soupe de crème légère
- ⇒ 2 pâtes feuilletées végan
- ⇒ 400g de champignons de Paris
- ⇒ 90 g d'oignon jaune
- ⇒ 4 pommes de terre
- ⇒ 1 jaune d'œuf
- ⇒ Huile d'olive
- ⇒ Persil
- ⇒ Mélange de 4 épices
- ⇒ Sel, poivre

Préparation

- ⇒ Pour réaliser cette recette végétarienne, commencez par éplucher les pommes de terre, puis coupez-les en dés. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Pendant ce temps, lavez vos champignons de Paris et coupez leur base. Ensuite coupez-les en lamelle et faites-les cuire dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, un peu de persil et un oignon épluché et émincé.
- ⇒ Préchauffez le four à 200°C.
- ⇒ Abaissez les pâtes feuilletées au rouleau à pâtisserie, disposez-en une sur le fond d'un moule à manquer chemiser avec du papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette puis disposez sur le fond de la tourte les morceaux de pommes de terre. Saler et poivrez puis saupoudrez de mélange des 4 épices. Ajoutez les champignons. Versez la crème sur le dessus et recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée.
- ⇒ Coupez la pâte qui dépasse du moule. Pincez les bords et badigeonnez avec un jaune d'œuf votre pâte. Percez la pâte au centre pour créer une cheminée et enfournez votre tourte pendant 15 à 20 min jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Dégustez-la aussitôt en fin de cuisson

Astuces

Avec les chutes de pâte, vous pouvez créer une mini tourte avec uniquement des champignons par exemple. En plus de la cheminée vous pouvez également en profiter pour réaliser de jolies arabesques pour la déco.

Remplacez les champignons de Paris par des champignons des bois et vous aurez une tourte forestière.



Cuisinez, savourez...

Fiche : 🌸 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : Ouvrez un nouveau sujet dans le forum

Recette extraite : du journal des femmes

Photos : du net