

## La Tourte Jambon/Champ'/Comté...



- 2 pâtes feuilletés toutes prêtes ([au blé complet...](#))
- 200g de champignons de paris frais
- 200g de dés de jambon (à la coupe une tranche épaisse bien meilleure que du sous vide)
- 1 oignon rouge
- 1 échalote
- 25cl de crème fraîche fermière à 300% entière
- 3 jaunes d'oeufs
- 150g de comté
- huile d'Ôlive
- sel
- poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°

Faire revenir l'oignon et l'échalote dans un peu d'huile chaude. Ajouter les champignons émincés. Saler et poivrer

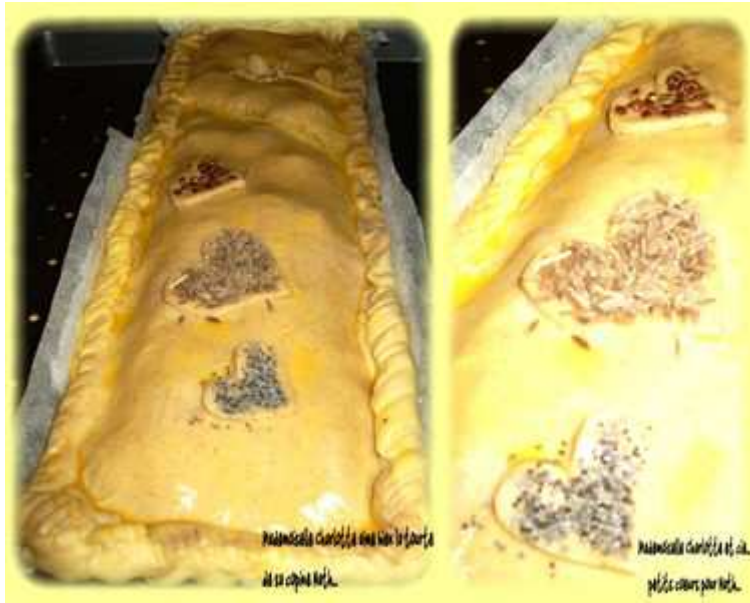
Fouetter les jaunes d'oeufs avec la crème et les verser aux champignons hors du feu

Préparer [le moule rectangulaire](#) trop bien (c'est le même Nath??) en plaçant la pâte du dessous. NE PAS PRECUIRE/ NE PAS PIQUER LA PATE

Mettre les dés de jambon, le comté en lamelles fines et la préparation champ'/crème

Couvrir avec l'autre pâte, bien pincer les 2 pour éviter toute fuite (je l'ai fait et y a eu qd même!!)

Badigeonner avec lait+jaune d'oeuf



Faire une petite cheminée  
Zou' 30mn au four!!

**UN VRAI BONHEUR DE RECETTE....**





Voilà la tourte  
de Mademoiselle Charlotte.