

Tourte au jambon, aux champignons et épinards

6 Personnes

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
1 cl de vin blanc
20 cl de crème fraîche
300 g de champignons de Paris
1 jaune d'œuf
200 g de jambon blanc
Beurre
250 g d'épinards frais
Sel, poivre
1 échalote



Préparation

Détaillez le jambon en dés, Coupez les pieds des champignons et découpez-les en lamelles. Émincez l'échalote, Lavez et équeutez les épinards, hachez-les très grossièrement.

Faites suer l'échalote dans un peu de beurre. Quand elle est translucide, ajoutez les champignons. Salez et poivrez. Laissez cuire 15 minutes. Ajoutez le jambon et le vin blanc, laissez réduire quelques minutes, puis faites revenir les épinards 3 minutes. Versez la crème fraîche et ôtez du feu.

Préchauffez le four à 210°C. Versez la préparation dans une tourtière. Badigeonnez les bords du plat de jaune d'œuf, recouvrez de la pâte feuilletée. Appuyez bien sur les bords de la pâte pour souder. Réalisez sur le dessus un trou de 1 cm de diamètre à l'aide de papier sulfurisé pour que la vapeur s'en aille. Dorez à l'œuf battu et enfournez 30 minutes.

Vous pouvez aussi garnir votre plat d'une deuxième pâte feuilletée avant de garnir de farce.

