

Tourton aux champignons



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 g	Beurre doux	~
50 centilitres	Crème liquide entière	~
1	Garniture forestière en boîte 3/1 SABAROT	0089637
1	Pâte brisée	~
1	Pâte feuilletée	~
15 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
30 g	Roux blanc en boîte 1 kg CHEF	0042848
200 g	Sauce champignon en boîte 800 g KNORR	0010114
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la sauce champignon jusqu'au frémissement, puis lui ajouter du roux et de la crème liquide et réserver au frais
- 2 Faire revenir au beurre les champignons égouttés et additionner de persillade et rectifier l'assaisonnement.
- 3 Dans un cercle à tarte chemiser avec la pâte brisée légèrement piqué et garnir de champignons et de sauce.
- 4 Lustrer à l'eau les rebords de la pâte brisée et disposer la pâte feuilletée. Dorer.
- 5 Mettre en cuisson four chaud 180°C pendant 20 minutes servir chaud.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE