

Tartes, tourtes, quiches

Tourte d'agneau aux champignons



40 min 15 min 20 min 5 min 622

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Couper les restes du gigot d'agneau en morceaux et concasser les reste de légumes de cuisson : poireaux, carottes, champignons, navets... Réserver le tout dans un saladier.
- 2 Concasser les pruneaux dénoyautés en petits morceaux, les ajouter aux autres ingrédients.
- 3 Concasser les champignons sauvages préalablement sautés.
- 4 Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
- 5 Dans un saladier, battre l'œuf à l'aide d'un fouet puis ajouter la crème. Continuer à mélanger.
- 6 Ajouter la moutarde à l'ancienne, le sel, le poivre et fouetter à nouveau.
- 7 Incorporer la préparation à la farce, mélanger à l'aide d'une spatule.
- 8 Couvrir le saladier de film alimentaire et réserver.
- 9 Si la viande sort du réfrigérateur, la chauffer légèrement au micro-ondes pour la ramener à température ambiante.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tourte

1 kg **Gigot(s) d'agneau**
150 g **Champignon(s) sauvage(s)**
1 **Navet**
1 **Poireau**
1 **Carotte(s)**
2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
3 **Pruneau(x)**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Moutarde ancienne**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Étape 2

Montage de la tourte

- 1 Couper une des pâtes feuilletées en un diamètre plus petit que la seconde en se basant, par exemple, sur le diamètre d'un saladier retourné.
- 2 Réaliser une dorure en mélangeant le jaune d'œuf et l'eau dans un bol.
- 3 Placer le petit disque de pâte sur une feuille de papier sulfurisé. A l'aide du pinceau, badigeonner toute la surface de dorure.
- 4 Piquer le fond du petit cercle de pâte avec une fourchette.
- 5 A l'aide d'une spatule, étaler sur la pâte une couche de farce d'une épaisseur d'environ 4 cm en laissant une bordure d'environ 1 cm tout autour.
- 6 Couvrir la farce avec le grand cercle de pâte feuilletée, presser le bord des deux pâtes entre elles en veillant à chasser l'air.
- 7 Prendre le saladier ayant servi à découper le petit cercle, le poser sur la tourte. Tailler la deuxième pâte en enlevant l'excédent de pâte autour de la tourte.
- 8 Couper l'excédent de papier sulfurisé.
- 9 Pincer les bords de la pâte à la main ou à l'aide d'un couteau pour réaliser un décor.
- 10 Badigeonner la pâte de dorure à l'aide du pinceau.
- 11 Faire glisser la feuille de papier sulfurisé avec la tourte sur une assiette, la réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 12 Préchauffer le four à 240°C(Th.8).
- 13 Placer la plaque de cuisson dans le four dès le préchauffage pour que le fond de la tourte prenne la chaleur dès le début de la cuisson.

Étape 3

Cuisson de la tourte

- 1 Sortir la tourte du réfrigérateur.
- 2 Pour bien cuire une pâte, notamment une pâte feuilletée, il est indispensable de provoquer un choc thermique. D'où la nécessité de préchauffer le four et réfrigérer la tourte avant la cuisson.
- 3 Dorer à nouveau la pâte de jaune d'œuf battu.
- 4 Avec la pointe d'un couteau, faire un petit trou au centre de la tourte.
- 5 Avec le dos du couteau et en veillant à ne pas la percer, décorer la pâte en dessinant des traits circulaires.
- 6 Couper un petit morceau de papier sulfurisé, le rouler en cigare et l'enfoncer dans le trou au centre de la tourte pour faire une cheminée.
- 7 La cheminée permettra de chasser l'air de la tourte pendant la cuisson afin qu'elle gonfle correctement.
- 8 Retirer le papier sulfurisé sous la tourte et la placer directement sur la plaque de cuisson.

- 9 Mettre au four à 240°C (Th.8) pendant environ 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tourte du four.
- 2 Retirer la cheminée de papier sulfurisé, laisser la tourte reposer pendant quelques minutes sur une grille.
- 3 Déposer la tourte sur un plat de service. Placer dans le trou au centre une feuille de laurier et quelques branches de thym pour décorer.