

Tourte au chapon et champignons



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Dans la rubrique "je cuisine les restes", cette tourte aux excellents restes de chapon, de farce aux marrons et de champignons, nous a régalés. Hum, une véritable gourmandise...

Ingrédients

- tous les restes du chapon - Chair et farce
- 1 barquette de champignons rosés frais
- 2 pâtes feuilletées
- 1 pot de crème fraîche entière
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- sel et poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faire suer dans un peu d'huile d'olive, les champignons nettoyés et coupés jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau de végétation. Saler et poivrer.
- 2 Couper en petits morceaux les restants de chair du chapon ainsi que la farce et ajouter le tout dans la sauteuse avec les champignons. Bien mélanger délicatement.
- 3 Etaler une pâte feuilletée dans un moule à manqué. Battre le jaune d'oeuf.
- 4 Piquer le fond de pâte avec une fourchette. Badigeonner de jaune d'oeuf le bord de la pâte feuilletée. Verser le contenu de la sauteuse dans le moule.
- 5 Recouvrir le tout avec une autre pâte feuilletée. Bien coller les bords ensemble.
- 6 Avec les restes de pâte, décorer le dessus de la tourte. Faire une cheminée au milieu de la pâte pour que les vapeurs puissent s'échapper pendant la cuisson. Badigeonner le dessus avec du jaune d'oeuf.
- 7 Cuire au four à 200° pendant environ une bonne demi-heure.
- 8 J'ai présenté la tourte accompagnée d'une bonne salade de mâche du jardin.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

