**Recette de tourte aux champignons
Cuisson : 1h10 Préparation : 30 min**Ingrédients (pour 6/8 pers.) :

2 disques de pâte feuilletée
5500g de shiitaké

500g de pleurotes

Sinon remplacer shitaké et pleurotes par 800/1000g de champignons de Paris (mélange blanc et rosé si possible)
1/2 Reblochon
1/2 verre de vin blanc
4 grosses échalotes
2 oeufs + 1 pour la dorure
20cl de crème fleurette
1/2 botte de persil plat
50g de beurre
Sel gris fin, poivre du moulin

**La recette**
Beurrez votre moule et déposez le premier disque de pâte feuilletée afin de foncer ce moule. Entreposez au réfrigérateur.
Épluchez et émincez les échalotes. Étuvez-les à la poêle dans du beurre mousseux. Pendant ce temps, émincez grossièrement les champignons et ajoutez aux échalotes. Augmentez le feu et saisissez le tout pendant 5 à 6 minutes. Assaisonnez en fin de cuisson et déglacez avec le vin blanc.
Ajoutez le persil concassé, mélangez et laissez refroidir.

Dans un bol, mélangez la crème et les oeufs, assaisonnez.
Préchauffez le four à 170°C.

Déposez les champignons au fond de la tourte, versez la crème, et déposez le 1/2 Reblochon coupé en deux dans l’épaisseur.
Fermez l’ensemble avec le deuxième disque de pâte feuilletée.
Soudez les bords avec vos doigts.

Faites un trou dans le centre de la tourte et décorez au couteau. Fouettez l’œuf avec un peu de sel et dorez la tourte. Enfournez pour 1 heure.
Laissez refroidir un peu avant de servir avec une salade d’endives aux noix.