Tourte Sologhote

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
50 cl de lait
50 g de beurre
50 g de farine
100 g de fromage râpé
500 g de champignons
2 pincées de noix de muscade
5 tranches de jambon
1 œuf
Sel, poivre

Les champignons

Nettoyez et émincer les champignons, les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 min.
Bien les égoutter.

La béchamel

Préparez une béchamel avec le beurre, la farine, le lait, la muscade.
Ajoutez ensuite le fromage râpé puis les champignons, le sel et le poivre.

Dressage de la tourte

Foncez un moule à tarte avec votre première pâte feuilletée.
Disposez les tranches de jambon.
Sur le jambon, mettre la béchamel aux champignons.
Recouvrir avec la deuxième pâte.
Soudez les bords avec les dents d'une fourchette à plat.
Badigeonnez avec l'oeuf battu.
Faire une cheminée au centre.
Faire cuire 30 min dans un four préchauffé à 180°C.