

# TOURTE FORESTIÈRE



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**2 pâtes feuilletées**

**1,2 kg de champignons de Paris**

**200 g de crème fraîche entière épaisse**

**2 c à s bombées de fond de veau**

**Rincer les champignons et les couper en lamelles.**

**Les faire revenir à feu moyen en couvrant.**

**Quand ils sont cuits enlever 1/3 du jus de cuisson puis diluer dans le jus restant le fond de veau. Faire bouillir en mélangeant jusqu'à ce que cela épaississe.**

**Hors du feu ajouter la crème fraîche et laisser refroidir.**

**Sur la lèchefrite préalablement chauffée dans le four, déposer la première pâte feuilletée sur un papier sulfurisé. Disposer dessus les champignons et recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée. Fermer les bords et avec un pinceau de cuisine dorer la pâte avec un jaune d'œuf battu.**

**Cuire au four à 180° pendant 20 minutes.**

**Servir avec une salade**