

Tourte forestière à la dinde

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ casseroles
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ marguerite
- ❖ rouleau à pâte
- ❖ pinceau

Ingrédients :

- ❖ 1 paquet de pâte feuilletée (format 400g)
- ❖ 1 paquet de pleurotes (format 3oz)
- ❖ 1 paquet de champignons blancs (format 227g)
- ❖ 30 ml d'huile végétale
- ❖ 1 pied de brocoli
- ❖ 1 poitrine de dinde désossée (500 à 600g)
- ❖ 600 ml de bouillon de volaille
- ❖ 50ml de riz
- ❖ 1 œuf
- ❖ 250 ml de lait
- ❖ 45 ml de farine
- ❖ 30 ml d'huile végétale
- ❖ 1 pincée de noix de muscade moulue
- ❖ Au goût sel, poivre

Méthode :

Cuire le riz

Déposer le riz dans une casserole. Ajouter 100ml d'eau et porter à ébullition. Couvrir, puis laisser cuire à feu minimum pendant 15 minutes.

Cuire le roux

Chauffer l'huile dans une casserole, ajouter la farine tout en mélangeant et laisser cuire 3 à 4 minutes.

Cuire la sauce béchamel

Incorporer la moitié du lait dans le roux tout en mélangeant au fouet. Une fois que le mélange est devenu lisse, ajouter le reste du lait et cuire jusqu'à l'apparition de quelques bulles. Verser aussitôt dans un cul-de-poule. Ajouter la noix de muscade et assaisonner.

Cuire le brocoli à la vapeur

Couper la tête du brocoli en petits bouquets. Cuire 3 minutes à la vapeur. Passer aussitôt sous l'eau froide pour le rafraîchir.

Émincer les pleurotes et les champignons blancs

Rincer rapidement les champignons sous l'eau froide. (Petit truc: les asperger de vinaigre blanc avant de les rincer sous l'eau, cela leur permet de rester bien blancs.) Essuyer délicatement les pleurotes avec un linge propre. Déchirer les pleurotes en fines lamelles. Couper finement les champignons blancs.

Pocher la dinde

Déposer la poitrine de dinde dans une casserole. Ajouter le bouillon de volaille et faire frémir pendant 30 minutes.

Sauter les champignons

Chauffer l'huile végétale dans une casserole, y déposer les champignons et cuire jusqu'à l'évaporation complète de leur eau de végétation. Ajouter dans la sauce béchamel.

Couper la poitrine de dinde en petits dés

Déposer la poitrine sur la planche à découper. Tailler en tranches de 2cm, puis en lanières de 2cm et finalement en dés de 2cm. Ajouter dans la sauce béchamel.

Couper grossièrement le brocoli

Couper le brocoli en morceaux de plus ou moins 2cm. Ajouter dans la sauce béchamel. Bien mélanger.

Graisser le moule

Mouler la tourte

Abaisser la moitié de la pâte feuilletée de façon à pouvoir la déposer dans le moule. Déposer la pâte dans le moule en laissant l'excédant retomber sur le côté du moule.

Parsemer le riz cuit dans le fond du moule. Ajouter le mélange à la dinde.

Remonter l'excédant de pâte vers l'intérieur.

Badigeonner cette partie de jaune d'œuf battu avec un pinceau.

Abaisser la deuxième moitié de la pâte feuilletée.

Déposer sur le moule et couper les parties qui dépassent. Badigeonner d'œuf battu le dessus de la tourte avec un pinceau.

Décorer la tourte avec le reste de pâte.

Cuire au four pendant 50 minutes à 375°F (190°C).

Variante : **Vous pouvez utiliser d'autres variétés de champignons.**