

Tourte aux Charbonniers

Le **Charbonnier** (*Tricholoma portentosum*) est vraiment un excellent champignon au goût d'huître très particulier et à consistance parfaite.

Nettoyer vos Charbonniers et les couper en morceaux de taille moyenne. Dans une poêle, faire rendre l'eau de vos champis à feu moyen et à couvert.

Laisser cuire vos champignons à feu découvert puis égoutter vos champignons dans une passoire.

Chemiser un plat à tarte (beurrer puis fariner le fond et le bord). J'utilise un plat en pyrex commode pour apprécier la cuisson.

Disposer une pâte feuilletée dans votre plat en laissant tout autour un ou deux centimètres de pâte pour pouvoir fermer votre tourte.

Piquer le fond avec une fourchette, disposer vos champis, saler, poivrer. Vous pouvez rajouter un peu de crème fraîche liquide mais pas trop.

Recouvrir d'une seconde pâte feuilletée avec le même excédant. Rouler les deux excédants pour fermer la tourte.

Faire un trou au milieu. Badigeonner au pinceau avec un jaune d'oeuf et enfourner à 180° 190 ° dans un four chaud.

Quand votre tourte est bien dorée, défourner, et par le trou rajouter votre crème fraîche à l'aide d'un petit entonnoir (attention à ne pas se brûler) .

Enfourner juste pour réchauffer.

Servir avec un vin blanc sec cépage chardonnay.

Bon appétit.

Daniel.

Tricholoma portentosum (*Tricholome prétentieux, Charbonnier*)

