**TOURTE AUX POMMES DE TERRE A MA FAÇON**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 1 Heure

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 0

**Ingrédients pour 6/8 personnes :**

2 Pâtes feuilletées

1 Kg de Pommes de Terre nouvelles

200 g de Champignons de Paris

20 g de Beurre

6 Tranches de Jambon blanc

1 Petit bouquet de Ciboulette

1 Œuf (pour la dorure)

**Pour la Béchamel** :

25 g de Beurre

40 g de Farine

25 cl de Lait entier

Noix de Muscade

Sel et Poivre

**Matériel :**

1 Tourtière à bord haut

**Préparation :**

Épluchez, lavez et coupez en rondelles les pommes de terre.

Faites les cuire une vingtaine de minutes dans l’eau salée puis égouttez les.

Lavez et coupez en lamelles les champignons et faites les revenir dans une poêle avec le beurre.

Coupé les tranches de jambon en dés et mélangez les aux champignons, ajoutez la ciboulette ciselée, salez et poivrez. Mélangez et réservez.

**Préparez la Béchamel** :

Dans une casserole faites fondre le beurre à feu doux et ajoutez la farine en mélangeant bien au fouet.

Cuisez doucement sans coloration en remuant régulièrement.

Ajoutez le lait et portez doucement à ébullition en remuant toujours avec le fouet.

Baissez le feu et laissez cuire 8 minutes tout en remuant.

Assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade. (Voir conseil)

Préchauffez votre four à 200°.

Disposez la première pâte feuilletée dans le fond de la tourtière en la faisant remonter sur les bords.

Commencez à monter la tourte comme suit :

1 Couche de pommes de terre puis une couche de mélange champignons/jambon et couvrir d’une couche de béchamel.

Recommencer l’opération jusqu’à épuisement des ingrédients.

Battez l’œuf entier avec une cuillère à café d’eau, à l’aide d’un pinceau badigeonnez en le bord de la pâte et le tour de la deuxième pate que vous poserez sur le dessus.

Jointez ensemble les deux pâtes et dorez le tout avec le reste d’œuf.

Creusez un petit trou au centre de la tourte et formez une petite cheminée en enroulant un petit bout de carton léger sur lui-même que vous glisserez dans le trou.

Enfournez pour 1H15 à 1H30 suivant les pommes de terre utilisées.

Servez bien chaud avec une salade verte.

**Conseil :**

N’oubliez jamais que pour avoir une Béchamel au Top il faut remuer constamment jusqu’à l’obtention de l’épaisseur souhaitée c’est la garantie de la réussite.

Si malgré cette précaution il y avait des grumeaux, donnez un coup de mixer plongeur pour lisser la béchamel ou passez la à travers un chinois.

La consistance doit ressembler approximativement à celle de la crème fraîche épaisse.

Ne zappez pas la cheminée avant d’enfournez cela permet à la vapeur de s’évacuer et de trop détremper la pâte ainsi que de cuire correctement l’intérieur de la tourte.

**Coté forme :**

Rien à dire de particulier, c’est bon, c’est chaud, ça tient au corps.

Revigorant après une bonne journée de ski ou de raquettes.