



## **TOURTE FEUILLETEE AUX RESTES**

.Je fais revenir dans le **beurre 500g de champignons de Paris** émincés. A la fin j'ajoute **deux bonnes lichettes de marsala et 15 cl de crème fraîche liquide, sel, poivre, une pointe de noix de muscade**

Pendant ce temps, j'étale un carré de pâte feuilletée. Je le pose dans mon cadre carré lui-même mis sur plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Je pique le fond.

Dans un saladier, je mélange les champignons, le poulet coupé en dés, de la sauge fraîche ciselée, je goûte et je ré-assaisonne. Je verse le mélange sur le fond de tarte. Je passe du jaune d'oeuf sur les bords débordants de la pâte. J'étale un deuxième carré de pâte que je place sur le tout. J'appuie bien les bords. Couper le surplus. Rouler les bords. Passer du jaune d'oeuf sur toute la surface.

Enfourner au four préchauffé à 200° (th.6/7) et cuire 30 minutes.