

TOURTE FEUILLETÉE À L'AGNEAU CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS



6 pers



40 min



2 h 30

VOTRE PANIER NETTO

POUR L'AGNEAU

- 1 kg d'épaule d'agneau désossée
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 3 pincées de sel fin
- 3 pincées de poivre fin

POUR LA GARNITURE

- 25 g de beurre
- 20 g d'échalotes
- 200 g de mélange 3 champignons surgelés
- 300 g d'épinards surgelés
- 2 pincées de paprika
- 2 pincées de sel fin
- 2 pincées de poivre fin
- Persil

POUR LE MONTAGE

- 2 pâtes feuilletées
- 30 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

PRÉPARATION

POUR L'AGNEAU

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Salez l'épaule d'agneau et la faire colorer de tous les côtés à feu vif dans une cocotte chaude avec de l'huile d'olive. Ecrasez les gousses d'ail avec la main et déposez-les dans la cocotte puis ajoutez le beurre.
3. Couvrez la cocotte de son couvercle puis la faire cuire au four ou sur plaque, pendant 1h30 minimum. A la fin de la cuisson, effilochez l'agneau.

POUR LA GARNITURE

4. Dans une poêle chaude avec du beurre moussieux, faites suer les échalotes quelques minutes.
5. Ajoutez les champignons et faites sautez vivement le mélange pendant 5 min, en assaisonnant de sel et de poivre.
6. Ajoutez le paprika, les épinards, puis mettre l'effiloché et le jus de cuisson de l'agneau.
7. Assaisonnez de sel et de poivre et cuire encore 2 à 3 min en mélangeant la garniture
8. Saupoudrez de persil et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

POUR LE MONTAGE DE LA TOURTE

9. Disposez une pâte feuilleté avec le papier dans un moule à manqué, d'environ 24cm de diamètre et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
10. Répartissez ensuite la garniture au fond du moule puis couvrez intégralement le tout avec une deuxième pâte feuilletée.
11. Pressez les 2 pâtes sur le bord du moule, découpez l'excès de pâte, puis marquez le bord avec une fourchette en appuyant légèrement.
12. A l'aide d'un pinceau, dorez toute la surface avec un jaune d'œuf dilué avec 1 cuillère à café d'eau.
13. A l'aide de la pointe d'un couteau, réalisez un petit trou au centre pour évacuer l'humidité et éviter que la tourte ne gonfle et que la pâte ne soit détremée.
14. Enfournez ensuite 35 min environ jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée.
15. Servez chaud, accompagné d'une salade verte.