

## Tourte « Fin de Compet' »

### Que faut-il ?

1 paquet de lardons (200g)  
 1 oignon  
 200g de champignons  
 15 cl de crème  
 1 sachet de gruyère râpé (100g)  
 2 rouleaux de pâte feuilletée (oui toute prête  
 on va pas y passer des heures non plus)

Variante : il est également possible d'incorporer  
 des restes de poulet grillé découpé en cubes.



### Comment faire ?



Couper les oignons en dés



Couper les champignons en roudelles



Faire revenir les oignons, les champignons et  
 les lardons à la poêle jusqu'à ce que les oignons  
 soient translucides (inutile d'ajouter un corps  
 gras, les lardons suffisent).



Dérouler l'un des rouleaux de pâte feuilletée



Verser le contenu de la poêle sur la pâte feuilletée, il est recommandé d'égoutter le mélange si les champignons ont rendus beaucoup de liquide.



Recouvrir de gruyère râpé, ajouter la crème.



Recouvrir du second rouleau de pâte feuilletée. Froncer les bords pour fermer. Percer un trou au centre et rayer la surface en formant des losanges. On peut également dorer à l'œuf.



Mettre au four jusqu'à ce que la croûte soit dorée (compter 30min environ au four traditionnel).  
NB : nous on la cuit au micro-onde dans le plat crisp pendant 15 min

### *Ce qu'on en dit :*

Pâte + lardons + fromage + gras, ce n'est assurément pas un plat d'octogradiste anorexique. Mais bon nous on s'en fout on ne fait pas de compet' d'escalade.



bon celle ci, on était à 2 doigts de la faire brûler.