

## TOURTE À LA VIANDE ET CHAMPIGNONS

Recette vide frigo :

3 escalopes de porc

2 pâtes brisées

1 œuf

1 verre de vin blanc

un reste de fricassé de champignons à la crème

persil, ail

sel et poivre

Émincer du persil et de l'ail.

Coupez les escalopes en très fines lamelles. Les déposer dans un saladier, versez du vin blanc puis ajoutez le persil et l'ail (j'ai ajouté des lamelles d'oignons blancs séchés), du sel et du poivre, mélangez et laissez mariner 1 h.

Déposez 1 pâte brisée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Égouttez la viande. Parsemez le centre de la pâte de chapelure, puis déposez la viande.

Recouvrir avec les champignons.

Mettre la deuxième pâte au dessus, coupez les bords pour former un rectangle et soudez avec un peu d'eau, puis roulez les bords. Faites une petite cheminée au centre.

Badigeonnez de jaune d'oeuf et enfournez pour 40 mn environ (four à 160/180°)