**Tarte à l'oseille**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Tarte-%C3%A0-loseille-DSCN3476_33386.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**La pâte :**  
**- 280 g de farine** **- 1 càc de curcuma (option)** **- ½ càc de sel** **- 140 g de beurre** **- 75 g d'eau**  
**La garniture :**  
**- 1 gros bouquet d'oseille** **(300 g de feuilles nettoyées)** **- 500 g de champignons de Paris**  
**- 250 g d'escalopes de poulet** **- 4 échalotes** **- huile d'olive**  
**- 2 œufs** **- 190 g de crème fraîche** **- 40 g de parmesan râpé** **- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 28 x 21 cm  
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**À préparer avec les éléments donnés suivant la recette de la [**Pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau et foncer le moule.  
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**  
Laver soigneusement les feuilles d'oseille et retirer les tiges : J'ai obtenu 300 g de feuilles.  
Les découper en lanières.  
Nettoyer les champignons et les émincer.  
Éplucher les échalotes et les émincer.  
Couper le poulet en dés et les faire revenir dans une cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les réserver.  
Rajouter une cuillerée d'huile dans la poêle et y faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes.  
Ajouter les champignons et laisser cuire jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.  
Ajouter enfin les feuilles d'oseille et remuer sur feu vif jusqu'à ce qu'elles soient [**tombées**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Débarrasser dans un saladier, ajouter les dés de poulet et laisser refroidir.  
Lorsque les légumes sont froids, ajouter les œufs, la crème et le parmesan.  
Saler et poivrer et bien mélanger.  
Verser la garniture sur le fond de tarte.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Démouler la tarte sur le plat de service.  
Servir chaud ou tiède avec une salade verte.