**Pâté de jambon forestière**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Pate-de-jambon-forestiere/Pate-de-jambon-forestiere-DSCN7159_27278.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**   
**- 360 g de farine**   
**- ½ càc de sel fin**   
**- 180 g de beurre**   
**- 90 g d'eau**  
**Garniture :**   
**- 360 g de jambon**   
**- 300 g de champignons de Paris**   
**- 4 échalotes**   
**- 50 ml de Marsala**   
**- 260 g de crème fraîche épaisse**   
**- 2 œufs**   
**- 100 g de comté râpé**   
**- 1 gros bouquet de persil**  
**- sel & poivre du moulin**   
**- huile d'olive**  
**1 moule à tarte de 29 x 21 cm** - **Préchauffage du four à 195°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La pâte :**

* Préparer la pâte brisée suivant la recette de base [**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-pAte-brisEe-71090462.html) avec les proportions données.
* Étaler les 2/3 de la pâte et foncer le moule. Étaler le reste de la pâte pour préparer le couvercle.
* Couvrir et réserver au frais.

**La garniture :**

* Nettoyer les échalotes et les champignons. Hacher finement les échalotes. Émincer les champignons.
* Couper le jambon en petits dés.
* Faire suer les échalotes dans un filet d'huile chaude.
* Ajouter les champignons et remuer pour les imprégner de gras. Ajouter le Marsala, saler légèrement.
* Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Laisser tiédir dans un saladier.
* Ajouter la crème, les œufs (j'ai gardé un peu de blanc pour la finition) et le persil.
* Poivrer et poudrer d'une pincée de sel à la truffe blanche d'été.
* Répartir le jambon sur le fond de pâte.
* Étaler la crème aux champignons sur le jambon.
* Saupoudrer avec le comté râpé.
* Couvrir avec la seconde abaisse de pâte et pincer les bords pour bien souder les deux pâtes.
* Faire une cheminée au centre et maintenir ouverte avec un bristol.
* Dorer au pinceau avec le blanc d'œuf et quadriller le dessus avec une fourchette.
* Enfourner pour environ 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
* Laisser tiédir quelques minutes puis démouler sur le plat de service.
* Servir chaud ou tiède avec une salade.