**Tourtes végétariennes**

  
**Champignons, Pois-chiches et vin blanc**  
 1 pâte brisée,1 pâte feuilletée

2 *oignons*, 500gr de *champignons* de Paris frais,

1 grosse boite de *pois chiches* rincés et égouttés, 20cl de *vin blanc*,

2 cuil à soupe de *moutarde* de Meaux, 1 cuil à café de *thym, sel, poivre*  
  
Hachez séparément champignons et pois-chiches.  
  
Taillez les *oignons* en fines lamelles. Faites les revenir dans une sauteuse avec 2 cuil à s d'huile de pépin de raisin jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.  
Ajoutez les *champignons* hachés. Les faire revenir 5 min avec sel et poivre.

Ajoutez la *moutarde*, le *thym* et délayez avec le vin blanc. Laissez mijoter à feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à évaporation du vin blanc.  
Ajoutez les *pois-chiches* et faites revenir. Laissez refroidir le tout.  
  
Étalez la pâte brisée dans un plat rond allant au four. Versez votre farce sur la pâte et recouvrez-la de la pâte feuilletée. Pincez les bord pour que la tourte soit hermétique. Piquez le dessus de quelques coups de fourchette.  
Enfournez-là 45 minutes à 200°C. Dégustez-la avec une salade verte...