

Feuilletés aux champignons

Ingrédients : (pour 4 personnes)

Pâte feuilletée : 300 gr
Champignons : 500 gr
Jeunes poireaux : 500 gr
Crème : 20 cl
Beurre : 50 gr
Ciboulette
Sel et poivre

Préchauffez le four à 240°.
Étalez la pâte feuilletée sur 4 mm d'épaisseur.
Découpez-la en 4 cercles de 20 cm de diamètre.
Posez-les sur une plaque à pâtisserie, striez avec un couteau et enfourner.
Laissez cuire 20 mn.

Préparation de la garniture :
Nettoyez les poireaux et les champignons.
Lavez-les et coupez-les en lamelles.
Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, mettez les poireaux, cuisez 10 mn en remuant.
Faites fondre le reste de beurre dans une autre poêle, ajoutez les champignons, salez et poivrez.
Faites cuire 8 mn à feu doux.
Versez 10 cl de crème, mélangez, laissez cuire 3 mn.
Ajoutez alors les poireaux, incorporez le reste de crème et 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée.
Cuisez encore 3 mn.
Coupez les feuilletés en deux dans l'épaisseur.
Posez la partie inférieure dans les assiettes.
Nappez-les de la préparation.
Fermez avec la partie supérieure du feuilletage en décalant un peu.
Servez sans attendre.

Le conseil : Champignons des bois mélangés ou variété unique (cèpes, girolles, morilles ou autres), le résultat est toujours délicieux.