



Mini croustillants aux champignons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de fromage à la crème
- 500 grammes de mélange de champignons
- 1 noisette de beurre
- 1 échalot (émincée)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 2 1/2 cuillères à soupe de cognac
- 2 brins de thym frais
- 1 œuf

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte feuilletée et découpez 8 petits ronds de pâte. Tartinez-les d'une fine couche de fromage à la crème.
- 2.** Coupez les champignons en rondelles. Laissez fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites blondir les échalotes. Ajoutez les champignons et laissez-les joliment dorer. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Déglacez au cognac et laissez réduire. Assaisonnez généreusement les champignons avec du sel, du poivre et du thym.
- 3.** Laissez refroidir le mélange de champignons et répartissez-le sur les 8 ronds de pâte feuilletée.
- 4.** Repliez la pâte sur les champignons. Badigeonnez la pâte d'œuf battu. Disposez les petits paquets de pâte côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire pendant ± 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.