



Feuilleté aux champignons des bois



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée
1 œuf (battu)
50 grammes de beurre
3 échalotes (finement hachées)
600 grammes champignons des bois (nettoyés et coupés en gros morceaux)
3 brins de thym (feuilles effeuillées)
2 gousses d'ail (finement hachées)
2 cuillères à soupe de cognac
1 décilitre de fond de veau
150 ml de crème entière
1 bouquet ciboulette (finement ciselée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** écoupez 6 cercles dans la pâte feuilletée. Repliez légèrement les bords vers l'intérieur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Piquez les fonds à la fourchette et badigeonnez-les d'œuf battu.
- 2.** Faites cuire 25 min dans un four à chaleur tournante préchauffé à 200 °C, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
- 4.** Augmentez le feu, ajoutez les champignons et faites-les dorer. Salez, poivrez et ajoutez le thym.
- 5.** Incorporez l'ail et faites revenir brièvement. Déglacez au cognac et laissez réduire complètement.



- 6.** Versez le fond de veau et la crème, puis laissez mijoter jusqu'à obtenir une sauce onctueuse (pas trop liquide).
- 7.** Coupez les « chapeaux » des feuilletés gonflés, garnissez avec la préparation aux champignons, puis replacez les chapeaux dessus.
- 8.** Parsemez de ciboulette et servez immédiatement.