

FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** moyen
- **Coût de la recette :** Assez cher
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 35 min
- **Calories :** Moyen



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
- 100 g de cèpes
- 100 g de morilles sèches
- 100 g de girolles
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 œuf
- 25 cl de crème fraîche
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 brins de coriandre
- Sel, poivre

Étapes de préparation

1. Réhydratez les morilles séchées dans un bol d'eau tiède et réservez 2 h.
Coupez le pied terreux des cèpes et des girolles. Rincez, égouttez et épongez-les. Coupez-les en cubes. Rincez, épongez et hachez la coriandre.
2. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et laissez revenir les cèpes 8 min sur feu modéré. Salez, poivrez et ajoutez l'ail et la coriandre, puis les girolles et les morilles soigneusement égouttées. Continuez la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau des champignons. Incorporez la crème fraîche et mélangez.
3. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Découpez 4 disques de 12 cm de diamètre et 4 de 11 cm dans la pâte feuilletée étalée. Superposez-les deux par deux en pressant les bords pour les souder puis, badigeonnez le dessus de jaune d'œuf dilué avec 1 cuil. à café d'eau froide. Enfourez 15 min.
4. Laissez les feuilletés tiédir légèrement et ouvrez-les en deux dans l'épaisseur. Garnissez-les de la préparation aux champignons et servez aussitôt.

