

Le feuilleté de chanterelles

(Source : « Fins Magrets »)

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de pâte feuilletée

1 œuf

50 g de beurre

1 échalote

2 cs rase de farine

2 dl de bouillon de poule

150 g de chanterelles fraîches ou au naturel

Feuilleté

Abaisser la pâte feuilletée à 4 mm d'épaisseur – découper 8 rectangles- coller avec de l'œuf 2 rectangles l'un sur l'autre, les disposer sur une plaque à gâteau.

Cuisson : four chaud (250°) environ 10 minutes. – Eteindre le four, ouvrir la porte et laisser encore 3 minutes. - Partager les feuilletés en deux dans l'épaisseur.

Sauce à la crème à base d'un roux

Faire blondir l'échalotes hachée dans le beurre fondu.

Ajouter hors du feu la farine et remuer 1 min

Ajouter hors du feu le bouillon de poule, délayer et remettre sur le feu

Faire mijoter 5 minutes

Assaisonner avec sel et poivre

Laver les champignons frais et les cuire 3 minutes dans très peu d'eau bouillante. Jeter l'eau de cuisson. Les couper en lamelles.

Les ajouter à la sauce, mettre cuire 5 minutes en remuant souvent.

Disposer les feuilletés dans les assiettes. Garnir l'intérieur avec la moitié de la sauce, mettre le couvercle et napper avec le reste de sauce.