

Feuilletés aux trompettes de la mort, pleurotes et magret fumé

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 feuilletés :

2 pâtes feuilletées pur beurre
100 g de trompettes de la mort
100 g de pleurotes
100 g de lardons fumés allumettes
100 g de magret de canard fumé
2 gousses d'ail hachées
10 cl de crème liquide entière
50 g de beurre
1 jaune d'oeuf
1/2 bouquet de persil plat
Sel et poivre du moulin

Pour accompagner :

Salade

1 pomme verte

Nettoyer les champignons, couper l'extrémité des pieds et les hacher grossièrement. Réserver la moitié des tranches de magret fumé et retirer le gras des autres tranches et les couper en dés.

Dans une poêle faire dorer les lardons sans matière grasse avec les dés de magret.

Réserver dans un bol.

Dans la même poêle faire revenir les champignons dans le beurre (j'en ai mis moins que 50 g) avec l'ail et le persil ciselé pendant 10 mn. Assaisonner et ajouter la crème 2 mn avant la fin de la cuisson ainsi que les lardons et les dés de magret.

Étaler la pâte feuilletée si elle ne l'est pas déjà et faire 8 disques de 12 cm de diamètre avec un emporte pièce. Sur les 4 disques qui serviront de couvercles faire quelques incisions avec un couteau.

Sur la plaque du four antiadhésive mettre les 4 disques non incisés. Au centre déposer de la farce et recouvrir des disques incisés après avoir humecté les bords et en pressant bien avec les doigts pour souder les disques. Badigeonner les couvercles de jaune d'oeuf et enfourner pour 30 mn à four préchauffé à 200°.

Servir avec une salade verte agrémentée de lamelles de pomme verte et du restant des tranches de magret fumé.

Vin conseillé : un Santenay rouge

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>