

4 personnes



10 min. de préparation



30 min de cuisson



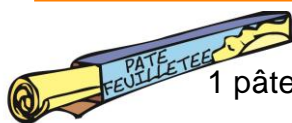
0,85 € / personne



Feuilleté de champignons et fromage frais aux herbes



Ingrédients pour 4 personnes



1 pâte feuilletée



250 g de champignons de Paris



1 jaune d'œuf



4 tranches de jambon blanc



1 petit fromage frais aux herbes



1 c à soupe d'huile



Sel et poivre



Préparation de la recette

1. Préchauffer le four th.6 (180°C).
2. Laver, couper les champignons et les laisser mijoter dans une poêle avec 1 c à soupe d'huile
3. Couper le jambon en dés et l'ajouter aux champignons.
4. Ajouter, presque en fin de cuisson, le fromage frais aux herbes au reste.
5. Laisser refroidir le tout.
6. Couper la pâte feuilletée en 4 et répartir le mélange.
7. Refermer les feuilles avec le jaune d'œuf, fermer bien les bords à l'aide d'une fourchette et les enduire également de jaune d'œuf.
8. Enfourner pendant 25 à 30 min.
9. Servir chaud avec une salade verte.

