

Petits chaussons au lard et aux champignons



facile



Préparation 20 mn



Cuisson 25 mn

Ingrédients

Pour 4 personnes

500g de pâte brisée salée (ou pâte feuilletée)

100 g de poitrine de porc tranchée

500 g de champignons de Paris

2 échalotes

20 g de beurre

20 cl de crème fraîche épaisse

1 jaune d'œuf

Sel et poivre

- 1 Peler et hacher finement les échalotes
Nettoyer les champignons sans les faire tremper, une fois bien secs, les émincer
Retirer la couenne du lard et tailler les en lardons aussi fin que possible
- 2 Faites revenir les champignons à feu vif avec le beurre en remuant souvent
Saler, poivrer ajouter les échalotes et les lardons, verser la crème et remuer
Faire mijoter à feu doux 3 minutes pour obtenir un mélange onctueux.
Laisser refroidir
- 3 Préchauffer le four à 180c et couvrir une plaque de papier sulfurisé
- 4 Etaler la pâte et avec un verre découper des disques de 10 cm de diamètre
- 5 Poser une cuillère à café bien pleine de champignons au centre de chaque cercle de pâte
Humifier le tour des disques et les replier pour former des petits chaussons, pincer le bord pour souder
- 6 Placer les chaussons sur le papier sulfurisé, badigeonner de jaunes d'œuf et enfourner 10 à 15 minutes

Servez chaud !



La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37