



Bricks, beignets, feuilletés

Chaussons aux champignons



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

381

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les chaussons

1 Pâte(s) feuilletée(s)
500 g **Champignon(s) de Paris**
8 c. à soupe **Ricotta**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des champignons

- 1 Couper les bouts terreux des champignons puis les laver sous l'eau courante.
- 2 Hacher grossièrement les champignons.
- 3 Mettre une poêle à feu moyen, ajouter l'huile. Verser ensuite les champignons, les faire revenir pendant 5 à 10 minutes le temps qu'ils perdent leur eau.

Étape 2

Réalisation des chaussons

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, mélanger les champignons et la ricotta, poivrer.
- 3 Découper des cercles de pâte dans la pâte feuilletée. Déposer le mélange aux champignons sur une moitié de pâte sans aller jusqu'au bord.
- 4 Mouiller rapidement le tour des cercles de pâtes.
- 5 Replier la pâte de manière à produire des demi-cercles. Bien appuyer pour souder les bords des chaussons.
- 6 Mettre le jaune d'oeuf dans un bol, en badigeonner les chaussons à l'aide d'un pinceau.

- 7 Poser les chaussons sur une plaque de four puis les enfourner pendant une dizaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les chaussons du four et les disposer sur une assiette de dressage.
- 2 Servir chaud.