



Feuilletés de champignons



INGRÉDIENTS :

- 2 c. à table de beurre
- 1/2 lb de chacun de ces champignons:
 - pleurotes, chanterelles,
 - shiitakes, morilles, émincés
- 2 gousses d'ail, pelées et hachées finement
- 2 échalotes françaises, émincées finement
- 1/3 de tasse de vin blanc sec
- 3/4 de tasse de crème Champêtre 15 %
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 3 c. à table de persil haché finement
- 4 feuilletés de forme ronde, cuits

PRÉPARATION :

1. Préchauffé le four à 350° pour réchauffer les feuilletés
2. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre à feu vif
3. Faire dorer les champignons avec l'ail et les échalotes
4. Déglacer au vin blanc et laisser mijoter 3 minutes
5. Incorporer la crème, assaisonner et laisser mijoter encore 5 minutes.
6. Retirer du feu puis ajouter le persil.
7. Déposer les champignons sur les fonds des feuilletés placés dans les assiettes.
8. Napper de sauce, déposer les couvercles des feuilletés sur le dessus et garnir de bouquets de persil frais.



CUISSON
15 MIN



REFROIDISSEMENT
3 MIN



PRÉPARATION
25 MIN



SERT
4 PORTIONS

Provient du site de Québon: <https://www.quebon.ca/fr/recettes/plats-principaux/feuilletes-champignons-sauvages>