CACHETTES AUX CHAMPIGNONS (Nicole)

Ingrédients :

Pâte :
****

1 paquet fromage à la crème (8 onces)
1/2 tasse de beurre
1 1/2 tasse farine

Bien mélanger et mettre la pâte au réfrigérateur 1 h ou 2 hres

Remplissage :
****

1/2 boîte champignons frais coupés en petit morceaux
1 gros oignon haché
1 c. à thé de sel
2 c. à table de farine
1/4 tasse crème sure
3 c. à thé de beurre

Préparation :

Étaler très finement la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Mélanger tous les ingrédients du remplissage ensemble.

Â l'aide d'un moule à ravioli, mettre votre pâte sur le moule après l'avoir enfariné, pour éviter que la pâte colle au plastique, placer ensuite, une cuillère pas trop grande de "remplissage"

bien au milieu, fermer le moule en faisant bien pression pour souder votre cachette et enlever l'excédent.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 425 degrés pendant 10 minutes environ.

Lorsque je les fais cuire pour qu'ils soient dorés à la fin, je les mets un peu à broil avant de servir.

Portions :

Donne environ 20 cachettes aux champignons.

Note :

Pour faire cette recette, vous aurez besoin d'un moule à ravioli.

Se congèle avant de les faire cuire.