

Cuisine en bouche

LA RECETTE

Pour 2 personnes

115 gr de pâte feuilletée, 100 gr de champignons, 5 gr de beurre ou huile de tournesol, sel et poivre.



Préchauffer le four au th 6/180°

Étaler la pâte sur une surface farinée.



Découper 4 rectangles.

Vous pouvez laisser la pâte ainsi ou la décorer, avec un couteau ou une [pince à chiqueter](#).



Dorer avec un jaune d'oeuf ou à l'eau.



Enfourner pour 15 min environ



Éplucher les champignons.



Ôter le pied.



Ensuite délicatement **enlever** la peau .



Les **tremper** de suite dans un récipient avec de l'eau et du citron.
Ils ne **noirciront** pas.



Émincer les champignons .

Dans une poêle, **mettre** à chauffer un peu d'huile ou de beurre et **faire** sauter les champignons.



Au début ils vont **perdre** de l'eau et ensuite ils vont commencer à **dorer**.



Ajouter le persil haché.



Mettre de côté les champignons.

Dans une autre poêle ou la même, faire **chauffer** une cuillère à café d'huile et la **répartir** sur toute la poêle.

Battre les oeufs et lorsque l'huile est chaude, verser les oeufs battus.



Laisser quelques secondes, pour que les bords soient **saisis** et **commencer** à mélanger délicatement du bord vers l'intérieur.



Ainsi vos oeufs sont **brouillés** sans être en purée.

Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Ajouter les champignons et **mélanger** délicatement.

Répartir sur un premier rectangle et **recouvrir** à moitié par le second.



Si votre pâte était épaisse et que vous avez un genre de friand, couper le en deux, cela fera comme un coffre. Emplissez avec les oeufs brouillés et poser le chapeau dessus.



Version imprimable