



Collations

Mini-vidés aux champignons des bois

Pour 8 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
1 œuf (battu)
400 champignons des bois (mixte, finement coupés)
1 oignon (finement haché)
100 grammes céleris-raves (en petits dés)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
2 gousses d'ail (finement hachées)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 décilitres de crème
sel
tabasco

Méthode de préparation

Dans la pâte feuilletée faites 16 petits ronds de 4 cm. Déposez 8 de ces petits ronds sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et badigeonnez-les avec l'œuf. Avec les autres petits ronds faites des anneaux d'une largeur de 1 cm. Déposez-les sur les petits ronds et badigeonnez-les avec l'œuf. Vous pouvez éventuellement les saupoudrer légèrement de graines de pavot. Placez la pâte dans un four préchauffé à 220°.

Faites revenir ensemble 2 minutes dans l'huile d'olive l'oignon, l'ail et le céleri-rave. Ajoutez les champignons et faites-les cuire brièvement. Déglacez avec la crème et ajoutez le thym. Faites réduire la sauce et assaisonnez de sel et de tabasco.

Remplissez les petits biscuits chauds avec les champignons. En fonction du moment où vous les servez, vous pouvez faire les vidés aussi grands ou aussi petits que vous voulez.

