



Plats d'accompagnement

Chaussons de pâte à brique fourrés de champignons et de fromage à la crème

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes champignons des bois (mix, coupés grossièrement)
1 oignon (finement ciselé)
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de fromage aux fines herbes
8 tranches pâte brick
1 œuf (battu)
2 cuillères à soupe de persil (plat frais, haché finement)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive puis ajoutez les champignons.

Cuisez les champignons bien dorés puis mélangez-y le fromage aux fines herbes.

Salez et poivrez puis finalement incorporez le persil plat.

Coupez les feuilles de pâte à brique en rectangle d'environ 7 cm de haut sur 21 cm de large.

Mettez un peu de garniture dans le coin inférieur et badigeonnez le reste du rectangle avec l'œuf battu.

Pliez le coin inférieur avec la garniture vers le haut, de manière à obtenir un triangle, puis continuez à plier sur la longueur de la pâte à briques.

Déposez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 180°C durant 15-20 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

