



Fondue de champignons des bois en coque feuilletée

Pour 2 personnes :

- 260 g de champignons de Paris
- 100 g de girolles
- 15 g de trompettes de la mort séchées
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 brin d'estragon (que j'ai remplacé par du persil surgelé)
- 1/2 pâte feuilletée pure beurre
- 20 cL de crème liquide légère
- sel
- poivre
- 1 oeuf
- 1 belle noisette de beurre/margarine

Réhydrater les trompettes dans de l'eau tiède au minimum 10 min.

Pendant ce temps, nettoyer et sécher les champignons. Pour cela, utiliser juste une petite brosse ou encore un petit couteau point et un linge. S'ils sont vraiment terreux, les passer à l'eau froide rapidement, sinon ils se grogent d'eau, et les sécher.

Couper les champignons de Paris en lamelles mais garder les girolles entières.

Egoutter les trompettes et les sécher.



Faire sauter les champignons dans la margarine fondue pendant 10 min avec l'échalote et l'ail hachée. Ajouter la crème et laisser mijoter 5 min. Ajouter l'estragon ou le persil et répartir la préparation dans des bols passant au four. J'ai pour ma part versé la préparation dans un petit moule allant au four. Laisser tiédir.



Déposer la pâte sur le plat pour le recouvrir, découper l'excédent et souder les bords. Vous pouvez vous aider avec l'oeuf mais pour ma part ça tenait bien sans. Dorer la pâte avec l'oeuf, faire un petit trou au centre de la pâte pour laisser la vapeur s'échapper et cuire 20 min environ à 180°C. Surveiller pour que ça ne colore pas trop vite.

Servir sans attendre !