

feuilleté de champignon

Entrée



Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 518.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 200.0 gr champignon
- 1.0 u gousse ail
- 2.0 cc Persil
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 2.0 cs Ricotta

Préparation des champignons

Lavez-les et émincez-les finement.

Dans une poêle, mettre chauffer l'huile et y faire revenir les champignons, l'ail écrasé et le persil haché. Hors du feu, ajoutez la ricotta. Bien mélanger, et saler/poivrer à votre convenance.

Préparation des feuilletés

Dans une pâte feuilletée, découper 4 cercles. Mettre 2 cercles dans 2 moules à tartelette préalablement chemisés. Répartir la préparation à base de champignons. Refermez les feuilletés grâce aux 2 derniers rond de pâte restants.

Cuisson

Enfournez pour 25 min à 180°C.

Présentation

Servir chaud ou tiède avec une salade de mâche.