

Ingredients:



15 MINUTES



25 MINUTES



4 PERSONNES

FEUILLETÉES AUX CHAMPIGNONS ET AU JAMBON



- 250 g de pâte feuilletée en pâton
- 400 g de champignons
- 100 g de mascarpone
- 3 œufs
- 75 g d'allumettes de jambon
- 150 g de comté
- 25 g de beurre
- Sel, poivre



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Lavez les champignons, émincez-les. Dans une poêle, faites mousser le beurre et faites-y sauter les champignons environ 10 min, jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau de végétation.
2. Râpez le comté. Dans un saladier, cassez 2 œufs et battez-les avec le mascarpone. Ajoutez le fromage râpé, salez et poivrez.
3. Étalez la pâte feuilletée en un grand carré. Détaillez-le en 4 carrés égaux (environ 12 x 12 cm) Tapissez une plaque à four de papier cuisson. Posez les carrés de pâte dessus. Répartissez la préparation au fromage au centre. Parsemez de jambon et de champignons. Ramenez les 4 coins de pâte vers le centre en les pinçant.
4. Dorez les feuilletés avec le dernier œuf battu, à l'aide d'un pinceau. Enfourez pour 15 min de cuisson. Servez chaud. C'est prêt!