

Feuilletés aux Noix de pétoncles

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 carrés de pâte feuilletée

2 blancs de poireaux

250g de champignons de paris

180g de noix de pétoncles

Sel, poivre

sauce béchamel

30 cl de lait

50g de beurre

1 C à S de Farine

1 pincée de muscade

1 pincée de piment d'Espelette

2 c à s de vin blanc

100g de râpé

Sel poivre

Préparation :

Faire cuire les champignons et les poireaux coupés finement.

Préparer la béchamel, puis ajouter la muscade, le piment d'Espelette, le vin blanc, une partie du râpé, les champignons, les poireaux, sel poivre et mélanger le tout.

Étalez la pâte et découpez-y quatre grands carrés. Déposez-les sur une plaque.

Déposer la préparation au centre de chaque carré de pâte feuilletée, et par-dessus ajouter les noix de pétoncles et un peu de râpé.

Refermer le feuilleté en ramenant chaque coin au centre, et doré le dessus au pinceau avec un œuf battu

Faire cuire 20 à 25 minutes.

