

FEUILLETÉ PARISIEN



Pour 6 personnes

- 2 disques de pâte feuilletée ou un bloc pour faire deux rectangles
- 4 tranches de jambon
- 250 g de champignons de Paris émincés
- 2 échalotes hachées
- 5 cl de porto
- 25 cl de crème épaisse
- 3 jaunes d'oeufs dont 1 pour dorer le dessus du feuilleté
- 150 g de comté (ou de la mozzarella)
- Persil (j'ai mis du cerfeuil)
- Sel de la forêt
- Poivre
- Un peu de beurre

Préchauffez le four th 160° C (chez moi) ou 200°C...

Faire suer les échalotes ciselées dans un peu de beurre ainsi que les champignons pendant environ 3 minutes. Ajoutez le porto, salez et poivrez. Cuire jusqu'à évaporation du jus de cuisson...

Mélangez la crème et les "2" jaunes d'oeufs. Ne faites pas comme moi je n'ai pas lu la recette jusqu'au bout et dans mon élan j'ai mis les 3 jaunes. Ajoutez le persil ou le cerfeuil, ou même les deux, pourquoi pas ? Placez le premier disque de pâte feuilletée dans le moule beurré, il faut que les bords débordent un peu si vous voulez bien les souder.

Répartir le jambon coupé grossièrement, puis les champignons, le mélange oeufs/crème et la mozzarella râpée...

Humidifiez les bords au pinceau ou avec les doigts puis placez l'autre disque par-dessus, soudez les deux bords en pinçant bien avec le pouce et l'index, rabattre joliment les bords et faire des encoches avec le manche du couteau, ou votre doigts enfin ce que vous avez sous la main. Pour finir dorer le dessus avec le troisième jaune d'oeuf battu.

Cuire au four pendant 30 à 35 minutes (dans la recette), pour moi la cuisson était de 50 minutes et celle-ci était parfaite...