

Chaussons aux champignons

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 60 g de beurre
- 40 g de farine
- 1/4 l de lait
- 1/4 l d'eau
- 200 g de champignons (toutes variétés ou mélange)
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, muscade.

PREPARATION 15 MN – CUISSON 50 MN

Coupez les champignons en morceaux. Faites les cuire à feu doux 10 mn dans 1/4 l d'eau additionnée de 20 g de beurre, du sel et du poivre, dans une petite casserole couverte. Quand ils sont cuits prélevez l'eau de cuisson et réservez les champignons.

Faites un roux avec 40 g de beurre et 40 g de farine, sur un feu doux et en tournant avec la cuillère en bois. Mouillez avec l'eau de cuisson des champignons à laquelle vous ajoutez du lait chaud pour obtenir environ 1/2 litre de sauce épaisse. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu de noix muscade, puis incorporez les champignons.

Préchauffez le four 180° (th. 6). Foncez le moule à tarte avec la pâte feuilletée. Versez la sauce aux champignons sur la moitié de la pâte. Recouvrez avec le reste de la pâte. Aplatissez les bords du chausson avec une fourchette. Dorez avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfournez 30 min à 180° à mi-hauteur du four.

Servez chaud avec une salade verte.