

Feuilleté champignons et dés d'emmental

Version simplifiée sans dés de jambon.



Sur la ½ pâte, les ingrédients



Après la cuisson... excellent !

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15mn – Cuisson : 20mn



1 pâte feuilletée



1 càc d'herbes



Champi.lamelles



Dés emmental



3 oeufs

Préparation – Les ingrédients s'étalent sur la moitié de la pâte.

1. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque à pizza.
2. Faire des cubes d'emmental de 1,5cm. Réserver.
3. Faire des lamelles de champignons. Réserver.
4. Sur une moitié de la pâte, à 2cm du bord, étaler les champignons et les dés d'emmental.
5. Rajouter quelques tours de poivre ou coriandre du moulin. (Voir Option)
6. Casser 2 œufs bien espacés sur les champignons et les dés d'emmental.
7. Replier la deuxième moitié de la pâte de façon à former un gros chausson.
8. Bien fermer le bord avec une fourchette à plat. Le dessin sera plus beau !
9. Passer un jaune d'œuf sur le dessus du chausson pour le dorer au four.
10. Faire cuire au four TH 6/180°C une vingtaine de minutes, à chaleur tournante.

Option 1 : Vous pouvez remplacer le poivre par un film d'huile d'olive pimentée « maison ».

Option 2 : Vous pouvez rajouter quelques herbes de Provence... Souvenir de vacances !

* * * 29 Nov. 2019 * * *