

Feuilleté #3 – Jambon Morbier Champignons



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



1 pâte feuilletée
rectangulaire



2 jambons
en lanières



Champi. Frais
et 1 oignon



6 tranches
de Morbier



1 blanc d'œuf
1 jaune d'œuf

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

1. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque rectangulaire.
2. Tailler les jambons en carrés moyens (2,5 cm de côté)
3. Faire des tranches de Morbier de ½ cm d'épaisseur.
4. Faire des lamelles de champignons.
5. Faire suer les champignons puis rajouter l'oignon – faire blondir.
6. Rajouter quelques tours de poivre ou coriandre du moulin. (Voir Option 1)
7. Casser 1 œuf et séparer blanc et jaune.
8. Sur la moitié de la pâte disposer les tranches de Morbier, l'oignon, le blanc d'œuf et les champignons.
9. Replier la deuxième moitié de pâte sur la première. Bien fermer les bords.
10. Passer le jaune d'œuf sur le dessus du chausson en faisant des bandes
11. Faire cuire à four assez chaud (TH 8/210°C) une vingtaine de minutes.

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

* * * 24 janvier 2020 * * *