



Feuilletés champignons béchamel curry...

Ingrédients :

- de la pâte feuilletée
- 3 gros champignons de paris frais
- du curry bio en poudre
- du gruyère râpé
- pour la béchamel : 20 g de beurre - 20 g de farine - 25 cl de lait froid - sel, poivre

Préparation :

Laver très vite les champignons sous l'eau. Les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Verser un peu de curry dessus, mélanger puis réserver.



Faire la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole. Ajouter en une seule fois la farine. Bien mélanger pendant 2 à 3 min sur feu moyen. Verser ensuite le lait froid. Mélanger pour homogénéiser. Oter du feu aux premiers bouillons. Saler et poivrer.

Incorporer un peu de gruyère râpé dans la béchamel tant qu'elle est chaude. Y ajouter les champignons. Réserver dans un grand bol et filmer au contact. Préchauffer le four à 220°C.

Quand la béchamel est froide, préparer 6 rectangles de pâte feuilletée, disposer sur chacun de la béchamel, humidifier à peine le contour puis fermer la pâte en appuyant pour souder.

Déposer sur du papier sulfurisé. Dorer de dessus soit avec un oeuf battu soit avec du lait, répartir quelques graines de sésame, ou pavot ou autre...

Mettre au four pour environ 10 à 15 minutes. Surveiller, c'est cuit quand c'est doré et bien gonflé.

Servir chaud avec ce qu'on veut, salade de jeunes pousses pour moi ^^.

Variantes : mettre ce qu'on veut dedans !

BON APP'