

Feuilleté de ragoût de champignons à la sauce au poivre gratiné au vieux cheddar

Recette pour 4 personnes

Description

Mélange de champignons de Paris et de shiitake poêlés au vin blanc et moutarde de Meaux et sauce au poivre servi sur un petit disque de pâte feuilletée et gratiné avec un petit carré de cheddar

L'astuce du chef

Ne lavez jamais vos champignons à l'eau, car ils sont comme de petites éponges. Utilisez plutôt un pinceau ou un linge humide afin de retirer la terre.

Ingrédients

Pour le ragoût de champignon

- 150 Gr Champignons de paris
- 150 Gr Shiitake
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 100 Ml Vin blanc
- 100 Ml Crème 35%
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 1 Sachet(s) Mélange sauce au poivre

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour le feuilleté

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 75 Gr Cheddar fort

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Découpez les champignons de Paris en petits dés. Retirez les pieds et émincez les champignons shiitake. Ciselez l'oignon blanc. Hachez le thym et l'ail. Coupez le cheddar en 12 carrés. Mettre le mélange pour sauce au poivre dans le volume d'eau, porter à ébullition et laisser mijoter 3 minutes.

Préparation des disques de pâte feuilletée

Découpez des cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez ces cercles sur une plaque à cuisson couverte d'un papier parchemin et recouvrez d'un papier parchemin et d'une seconde plaque à cuisson. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes. À la sortie du four, la pâte doit être bien dorée.

Préparation du ragoût de champignons

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et la une noix de beurre et faites revenir les oignons et

les champignons à feu vif. Assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez le thym haché et faites cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez l'ail haché et continuez la cuisson pendant une minute avant de déglacer au vin blanc. Laissez réduire de moitié. Incorporez la crème, la moutarde de Meaux et le mélange sauce au poivre. Laissez mijoter pendant 3 à 4 jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Dressage de vos tapas

Déposez le mélange obtenu sur les cercles de pâte feuilletée puis couvrez d'un carré de cheddar fort. Gratinez au four pendant 3 à 4 minutes. Servez immédiatement.

Bon appétit!