# Feuilleté aux champignons

Accompagnement | 4 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 20 min. | Total 35 min.

*Recettes végétarienne de fête*

## Ingrédients

- **200 g** girolles
- **200 g** champignons de paris
- **1** pâte feuilletée
- **1 cuillère** Beurre doux
- **1 cuillère** farine
- **2 cuillère** huile d'olive
- poivre
- sel

## Préparation

1. Bien nettoyer les girolles en les dépiautant dans la longueur, les rincer dans l'eau.
2. Nettoyer les champignons de Paris et les couper en lamelles.
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle (presque fumante) et jeter dedans les champignons, saler, poivrer. Faire revenir 1 à 2 mn, ensuite, mettre un couvercle pour obtenir l'eau des champignons. Quand ils baignent dans leur jus, prélever tout ce jus et terminer leur cuisson.
4. Faire alors une sauce blanche avec le jus des champignons.
5. La mettre dans la poêle et la mélanger aux champignons.
6. Verser ce mélange dans la pâte feuilletée et la plier en 2. la souder avec les doigts mouillés d'eau.
7. Faire cuire au four à 230°C pendant 10 mn.
8. A servir avec une salade verte à l'huile d'olive.

## Tags

facile | rapide | végétarien | français