



INGRÉDIENTS

- 180g de Maroilles
- 150g de pleurotes
- 80g de crème fraîche
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- Une noisette de beurre
- 1/2 gousse d'ail
- Poivre

FEUILLETÉ DE FÊTES MAROILLES AOP ET PLEUROTES

Pour **6 personnes**

Temps de préparation : **35 minutes**

Temps de cuisson : **20 à 25 minutes**

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faites revenir 100g de pleurotes taillées en dés avec la noisette de beurre et l'ail émincé. Laissez réduire les champignons puis, quand ils ont rendu leur eau, ajoutez la crème, salez et poivrez légèrement.
2. Passez le mélange au mixeur pour obtenir une crème champignons épaisse.
3. Réservez au frais.
4. Préchauffez le four à 180°C
5. Déroulez la première pâte feuilletée et disposez une fine couche de crème champignons sur la moitié de la pâte. Refermez la pâte et coupez 12 fines lamelles dans la longueur. Réservez.
6. Avec la seconde pâte, coupez 6 cercles de 6cm de diamètre et disposez-les sur une plaque de cuisson.
7. Torsadez deux par deux les lamelles de pâte puis soudez les extrémités pour former une couronne de 6cm de diamètre. Disposez sur les cercles.
8. Émincez le reste des pleurotes et disposez les dans le fond des paniers feuilletés.
9. Coupez votre quart de Maroilles AOP en 6 tranches égales puis déposez ces tranches coupées en deux dans les feuilletés.
10. Poivrez.
11. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau puis badigeonnez vos feuilletés.
12. Enfournez à 180°C pour 20 à 25 minutes.

Dégustez sans attendre accompagné d'une salade et de pleurotes rôties à la poêle.