

# Feuilleté aux champignons et à la coriandre

## Recette à accorder avec un Vacqueyras blanc

### Ingrédients



Pour 4 personnes

- 4 carrés de pâte feuilletée pur beurre
- 1 oignon doux des Cévennes
- 3 gousses d'ail
- 200 g de champignons de Paris
- 300 g de champignons bruns
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche
- 4 c.à.s de crème fraîche de brebis
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- 20 g de beurre
- Herbes de Provence
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment

### Préparation



- Couper finement l'oignon et l'ail.
- Faire suer l'oignon et l'ail dans une poêle en inox avec l'huile d'olive et le beurre.
- Quand il devient translucide, ajouter les champignons coupés en cubes.
- Garder 4 jolis champignons bruns pour le décor.
- Cuire pendant 10 à 15 minutes pour évaporer l'eau des champignons.
- Mélanger régulièrement et bien les assécher.
- Une fois bien dorés, ajouter la coriandre ciselée.
- Saler, poivrer et saupoudrer de piment (ajusté à votre goût).
- Mélanger et laisser refroidir.
- Trancher finement les champignons bruns restants.
- *Les griller sans matière grasse sur une poêle.*
- Réserver.
- *Préchauffer le four à 190°C.*
- *Étaler les 4 carrés de pâte feuilletée sur la plaque recouverte d'un papier cuisson.*
- *Au centre de chaque carré, disposer généreusement la préparation aux champignons.*
- *Replier les extrémités de la pâte pour maintenir la garniture.*
- *Badigeonner chaque carré avec un jaune d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.*
- *Enfourner les feuilletés dans le four bien chaud durant 15 minutes.*
- *Après cuisson, ajouter une cuillère de crème fraîche de brebis et quelques lamelles de champignons grillés au centre de chaque feuilleté.*
- *Servir en entrée, accompagné d'une salade ou en plat de résistance avec une poêlée de légumes de saison.*

Optez pour un Vacqueyras blanc avec une belle fraîcheur.

