# Feuilleté au Jambon et aux Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

## Ingrédients:

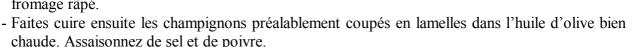
- 230 g de pâte feuilletée
- 300 g de jambon cuit en tranches
- 250 g de champignons de Paris
- 1 jaune d'œuf pour dorer la pâte
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

#### Pour la sauce Mornay:

- 1/3 litre de lait
- 25 g de beurre
- 25 g farine
- 1 jaune d'œuf
- 60 g de gruyère râpé
- une pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre

## Recette:

- Préparation de la sauce Mornay. Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine en fouettant. Ajoutez ensuite le lait petit à petit pour éviter les grumeaux et portez à ébullition sans cesser de remuer (fouet).
- Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf en fouettant. Assaisonnez de noix de muscade, de sel et de poivre puis incorporez le fromage râpé.



- Faites préchauffer le four à 200°c.
- Etalez la pâte feuilletée (en entier pour ne faire qu'un seul chausson) sur le plat CRISP.
- Mettez successivement en couches, sur la moitié de la pâte et en laissant une bordure de pâte de 1 cm de largeur tout autour, du jambon, de la sauce Mornay et des lamelles de champignons. Il faut 4 épaisseurs de jambon et 3 de sauce et de champignons, afin de terminer avec une couche de jambon avant de recouvrir de l'autre moitié de pâte feuilletée.
- Soudez les bords en les pinçant avec une fourchette.
- Dorez la pâte au pinceau avec l'autre jaune battu et striez la pâte en croisillons à l'aide d'une fourchette.
- Placez au four à 200°c pendant 20-25 min.
- Laissez refroidir quelques minutes et ensuite taillez le feuilleté en triangles.



## Variantes

On peut remplacer les champignons de Paris par des champignons des bois ou des chicons en saison.

Le fromage râpé dans la sauce est optionnel.

