

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 cuire ensuite les champignons préalablement coupés en lamelles dans l'huile d'olive bien chaude. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 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.