

Paniers feuilletés jambon et champignons

Ingrédients 4 carrés feuilletés

- 4 carrés de pâtes feuilletées de 12 cm
- 200 gr de champignons de Paris
- 2 tranches de jambon sans nitrite
- Comté râpé
- 1 grosse échalote
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de yaourt Grec (ou de crème épaisse)
- 1 citron
- Mélange de Graines
- Salade verte
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Eplucher les champignons de Paris, les couper en lamelles, les arroser de jus de citron, puis les cuire à la vapeur.
- Lorsqu'ils sont cuits, les couper très finement (ou les mixer grossièrement).
- Couper le jambon en minuscules petits bouts (ou les mixer grossièrement). Mettre le tout dans un saladier
- Eplucher l'échalote, la ciseler et l'ajouter aux champignons.
- Laver la ciboulette la ciseler et l'ajouter.
- Ajouter également, une cuillère à soupe de yaourt grec et une belle poignée de comté râpé.
- Enfin, ajouter le curcuma. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout
- Etaler les carrés de pâte feuilletée sur le plan de travail, recouvert d'un tapis en silicone..
- Mettre au centre de chaque carré 2 cuillères à soupe de champignons/jambon.
- Replier vers le centre les 4 coins des carrés feuilletés
- Mélanger le jaune d'oeuf avec un tout petit filet de lait et badigeonner les carrés.
- Disposer un petit tas de comté râpé sur le dessus et ajouter un peu de graines
- Préchauffer le four à 200° c et enfourner pour 25/30 minutes
- Déguster dès la sortie four avec une salade

