

## TOURTELETTES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

### Ingrédients:

- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre du moulin
- 120 g de lardons
- 80 g de fromage râpé
- 40 cl de crème fraîche
- 3 c. à soupe de persil plat
- 2 pâtes feuilletées
- 2 jaunes d'œufs
- huile de tournesol
- 600 g de champignons de paris frais



### Préparation:

- Peler et hacher la gousse d'ail. Laver et couper les bouts terreux des champignons de Paris. Les éponger et les couper en morceaux.

- Les faire revenir dans une poêle, avec une cuillère à soupe d'huile, le persil et l'ail, pendant 10 mn, en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.

- Faire dorer les lardons dans une poêle à sec. Les ajouter aux champignons. Saler légèrement et poivrer. Incorporer le fromage râpé et la crème fraîche. Mélanger.

- Préchauffer le four à thermostat 6 (180° C).

- Découper la pâte feuilletée en 12 disques. En poser six, sur la plaque du four, tapissée de papier sulfurisé

- Ecraser les bords avec les dents d'une fourchette. Garnir le centre de champignons à la crème. Couvrir avec les autres disques. Souder les bords.

- Battre le jaune d'œuf dans un bol et en badigeonner la surface des tourtes, à l'aide d'un pinceau de cuisine. A l'aide d'un couteau pointu, percer le centre de chaque tourte et y glisser un petit rouleau de papier d'aluminium de façon à obtenir une cheminée.

- Enfourner pendant 35 minutes environ