



### Ingrédients :

- 400 g de pâte feuilletée
- 2 gros oignons émincés
- 500 g de champignons
- 20 cl de crème liquide
- 1c. à soupe de farine
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- 2 c. à soupe de persil frais ciselé ou de ciboulette

### Préparation :

Faire suer l'oignon dans une poêle avec l'huile et le beurre, quand il devient translucide, ajouter les champignons coupés en tranches fines. Laisser cuire 5 minutes à feu moyen.

Ajouter la farine et mélanger, continuer à remuer quelques minutes puis ajouter la crème, sel et poivre. Laisser réduire avant de retirer du feu et ajouter le persil ou la ciboulette ciselé. Laisser refroidir

Etaler la pâte finement la pâte feuilletée, couper des carrés de pâte mesurant 12 cm, au centre de chaque carrés, disposer 2 cuillère de la préparation aux champignons. Plier pour enfermer la garniture dans la pâte en collant la pâte avec un peu d'œuf.

Badigeonner les petites enveloppes d'œuf battu, et les enfourner à 200° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (20 à 30 minutes)

Servir avec une salade.