

Feuilletés aux maquereaux et champignons



40 min 2 pers.

Ingédients

- 1 boîte de filets de maquereaux à la moutarde Bio.
- 1 pâte feuilletée
- 200g de champignons
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- Persil
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 190 °C.
- Faites revenir 200 g de champignons émincés (girolles, pleurotes ou champignons de Paris) avec une noisette de beurre et une gousse d'ail hachée jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Émiettez grossièrement une boîte de maquereaux à la moutarde Bio.
- Mélangez les champignons, le maquereau, une c. à s. de crème fraîche et un peu de persil ciselé. Salez, poivrez.
- Découpez des carrés de pâte feuilletée, garnissez-les de la préparation et refermez-les en chaussons.
- Badigeonnez d'un peu de jaune d'œuf pour une belle dorure et enfournez 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.
- Servez chaud, accompagné d'une salade de mâche et de quelques noix croquantes.