

Feuilleté de boudin blanc,

Tariquet classic sauce aux girolles

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 25 MIN

- 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
- 3 boudins blancs
- 300 g de girolles fraîches
- 2 gousses d'ail
- 5 branches de persil plat
- 1 jaunes d'œuf
- 30 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Etalez la pâte feuilletée, superposez deux couches et découpez six feuilletés de la forme de votre choix (losanges, ronds, carrés. Créez des décors avec les chutes de pâte). **Badigeonnez-les** de jaune d'œuf battu au pinceau et enfournez-les pour 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Lavez et **essuyez** les champignons. Faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le beurre jusqu'à ce qu'ils rendent toute leur eau. Ajoutez les boudins coupés en tranches, l'ail et le persil hachés. Laissez cuire 5 minutes, puis versez la crème. Laissez réduire, salez et poivrez.

Coupez les feuilletés en deux et garnissez-les. Servez bien chaud.

NOTRE CONSEIL GOURMAND

Vous pouvez utiliser toutes sortes de champignons (cèpes, morilles, pieds de mouton) ou les mélanger.