

Tartines filo aux champignons

Ingrédients pour 6 personnes

- 600 g de champignons de Paris
- 6 feuilles filo
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil
- 150 g de beurre demi-sel à température ambiante
- Sel, poivre

1. Nettoyez les champignons, ôtez les pieds terreux et émincez-les.

2. Pelez, dégermez et hachez l'ail. Lavez et ciselez le persil. Incorporez le beurre à ce hachis et malaxez.

3. Préchauffez le four th 7 (210 °C). Détachez les feuilles de filo les unes des autres, coupez-les en trois dans la largeur, puis pliez chaque tiers de feuille en trois. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

4. Faites fondre le beurre persillé dans une poêle, puis ajoutez les champignons. Salez légèrement, poivrez et faites cuire 5 minutes, en remuant. Répartissez les champignons avec le beurre de cuisson sur les bandes de pâte filo. Enfournez 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. *replier comme un chausson -*

5. Présentez les tartines sur une assiette en les faisant se chevaucher. Servez chaud.