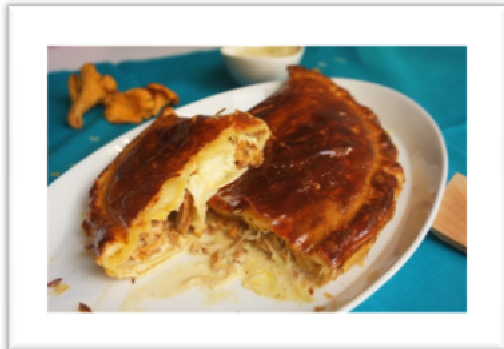




Toque & Tablier



Chausson de fromage aux champignons

**Pour 4 personnes.
Préparation 20 min**

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ce chausson en avance, vous arrêterez alors la cuisson 15 minutes avant. Au moment de servir, vous finirez la cuisson dans un four chaud

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 300 g de champignons
- 1 belle gousse d'ail
- Un petit bouquet de persil plat

Le boulanger :

- 1 pâte feuilletée (format familial)

Le fromager- crémier :

- 15 cl de crème liquide
- 1 jaune d'œuf
- 5 poignées de fromage râpé doux type emmental

L'épicier :

- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four sur 180°. Lavez sous un mince filet d'eau froide et rapidement les champignons (ou brossez-les simplement sans les mouiller). Otez les pieds et émincez-les.
2. Pelez et hachez une gousse d'ail (pour savoir comment enlever le germe, regardez mon geste du chef). Dans une sauteuse, faites revenir sur feu modéré l'huile, l'ail et les champignons à découvert pendant 5 minutes.
3. Ajoutez la crème, salez et poivrez, laissez 4 minutes supplémentaires et éteignez le feu. Goûtez et rectifiez en sel et poivre si nécessaire. Ajoutez le persil plat après l'avoir lavé.

4. Pendant ce temps, étalez la pâte. Renversez les champignons à la crème sur une moitié en laissant 2 cm de bord libre. Ajoutez le fromage dessus.
Mouillez d'eau les bords, rabattez la moitié libre de la pâte pour fermer votre chausson. **Soudez bien les bords entre eux et rabattez-les sur le dessus comme sur la photo.** Avec le dos d'un couteau, faites de petits traits (cela s'appelle chiqueter en terme culinaire), cela lui permettra à la pâte de bien lever à la cuisson.



5. Badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez pour 30 minutes environ dans le tiers inférieur du four (si le chausson n'est pas assez doré, remontez-le plus haut pour quelques minutes)