

Feuilleté Parisien

Ingredients:

- Deux pâtes feuilletées
- 250g de champignons
- 5 cl de porto
- 3 jaunes d'œufs
- 3 cs de persil ciselé
- 20g de beurre
- 250g de jambon blanc
- 2 échalotes hachées
- 25cl de crème fraîche
- 150g de comté en lamelles
- Poivre et sel



Préparation:

- Faire suer 3mn dans le beurre à feu moyen, les champignons et les échalotes.
- Ajouter le porto, saler et poivrer.
- Cuire jusqu'à évaporation du jus de cuisson.
- Hors du feu, rajouter la crème, 2 jaunes d'œuf et le persil. Mélanger.
- Réserver.

oooooooooooooooooooooooo

- Etaler sur une plaque, une pâte à tarte.
- Rajouter le comté et le jambon à la préparation et la répartir sur la pâte.
- Recouvrir avec la seconde pâte à tarte.
- Humidifier les bords pour les souder.
- Badigeonner la pâte du dessus avec un jaune d'œuf battu, strier cette pâte à la fourchette.

oooooooooooooooooooooooo

Enfourner dans un four préchauffé à 200°, cuire pendant 30 à 35 minutes, servir après 10 mn de repos.