

Feuilletés de quenelles de volaille

Ingrédients:(pour 6 personnes)

2 pâtes feuilletées

150g de champignons

3 quenelles de volailles de 80g pièce

1c à soupe d'estragon ciselé

100g de béchamel

6 pincées de noix de muscade

60g de comté râpé



Ingrédients :

Faire suer les champignons dans une poêle avec un peu de beurre et d'eau

Saler, poivrer. Pendant ce temps découper 6 ronds dans la pâte avec un emporte pièce. Égoutter les champignons et laisser refroidir. Pendant ce temps couper les quenelles en 6 et disposer 3 morceaux sur un rond de pâte

Un peu de champignons répartissez l'estragon, napper de sauce béchamel et de comté râpé; recouvrir d'un rond de pâte et souder les bords. Faire une cheminée dans le milieu de la pâte, badigeonner à l'œuf battu. Faire cuire à 200°C pendant 25 minutes.

(Une recette pour deux)