

Chaussons aux champignons et camembert



Ingrédients pour 12 bouchées

- 1/4 tasse de beurre – 1 échalote, hachée
- 1 tasse de champignons de Paris, hachés
- 1/2 tasse de shiitakes, hachés – 1/2 tasse de pleurotes, hachés
- 1/4 tasse de persil frais, haché – 1/4 tasse de crème 15 %
- 1 tasse de camembert la croûte enlevée, coupé en cubes
- Sel et poivre frais moulu – 4 feuilles de pâte filo

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un poêlon, faire fondre la moitié du beurre et y faire dorer l'échalote et les champignons quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le persil, la crème et le camembert. Poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Saler et poivrer. Réserver.

Faire fondre le reste de beurre et badigeonner chacune des feuilles de pâte filo en les superposant. Découper en 12 bandes. Répartir la garniture à chacune des extrémités des bandes de pâte filo et replier deux côtés pour former des triangles. Badigeonner à nouveau de beurre.

Déposer les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Faire cuire au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.