# Feuilletés de **Velouté de Moules aux pleurotes**







4 personnes | 10 min préparation | 20 min cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte de 400 g** de Velouté de Moules la belle-iloise
**1** échalote
**1/2** gousse d'ail
**200 g** de pleurotes
**1/2** citron jaune
**1 cuillère à soupe** de ciboulette ciselée
**1** jaune d'oeuf
**50 ml** de crème entière liquide
**1** pâte feuilletée pur beurre
**1 pincée** de sel & poivre

## Les étapes

1- Émincer les pleurotes et ciseler finement l'échalote et l'ail
2- Les faire cuire 5 min dans une poêle à feu moyen
3- Ajouter la crème et le jus de citron pressé en fin de cuisson. Saler et poivrer à votre convenance
4- Préchauffer le four à 200°C
5- Répartir équitablement le Velouté de Moules dans des bols (environ 9 cm de diamètre) compatibles avec le four. Y ajouter 2 cuillères à soupe de pleurotes à la crème ainsi que la ciboulette
6- Étaler la pâte feuilletée et découpez-y 4 disques plus larges de 3 cm que les bols
7- Mouiller le bord des bols avec un peu d'eau pour que la pâte adhère
8- Recouvrir les bols avec les disques et les dorer avec le jaune d'oeuf battu
9- Faire cuire 15 min au four. Servir bien chaud