

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