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