

Vol-au-vents au ragoût de champignons à la moutarde chablis et truffe noire

Recette pour 4 personnes

Description

Pâte feuilletée garnie d'un ragoût de champignons de paris dans une sauce crémeuse à la moutarde maille au chablis et truffe noire

L'astuce du chef

Ne lavez jamais vos champignons à l'eau, car ils sont comme de petites éponges. Utilisez plutôt un pinceau ou un linge humide afin de retirer la terre.

Ingrédients

Pour le ragoût de champignon

- 150 Gr Champignons de paris
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 100 Ml Vin blanc
- 100 Ml Crème 35%
- 15 Ml Moutarde maille au chablis et truffe noire

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Pour le feuilleté

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Découpez les champignons de Paris en quartiers. Ciselez l'échalote française. Hachez le thym et l'ail.

Préparation des disques de pâte feuilletée

Découpez des cercles de tailles différentes de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez les gros cercles sur une plaque à cuisson couverte d'un papier parchemin et recouvrez du petit cercle dont vous aurez retiré le centre pour faire le vol-au-vent. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes. À la sortie du four, la pâte doit être bien dorée.

Préparation du ragoût de champignons

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et la une noix de beurre et faites revenir les échalotes et les champignons à feu vif. Assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez le thym haché et faites cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez l'ail haché et continuez la cuisson pendant une minute avant de déglacer au vin blanc. Laissez réduire de moitié. Incorporez la

crème et la moutarde de chablis et truffe noire. Laissez mijoter pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Dressage de vos vol-au-vents

Déposez le mélange obtenu au centre du vol-au-vent et garnir le tour avec la sauce.

Bon appétit!