

Palmiers à la duxelles de champignons forestiers

2 feuilles de pâte feuilletée congelée

Duxelles de champignons

Faire dégeler la pâte

Confectionner la duxelles avec les champignons que vous avez et étendez-la sur la pâte.

Plier la pâte en rabattant les côtés vers le centre, à la moitié.

Rabattre les deux moitiés ensemble et presser pour coller.

Découper en 1.5cm; placer sur un tôle légèrement graissée, côte à côte, légèrement distancés (ils gonfleront en cuisant). Cuire à 350 environ 15 minutes.

Pour 200 g de duxelles

30 g de beurre

2 échalotes et 1 oignon émincés

300 g de champignons nettoyés et hachés finement

Sel et poivre du moulin

1 c. à thé de persil plat haché

- Faire revenir échalotes, oignon et champignons à feu doux dans le beurre 2 à 3 minutes sans laisser colorer.
- Laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau, puis augmenter le feu pour faire évaporer celle-ci. Ajouter le persil. Quand la préparation est réduite à votre goût, retirer du feu et laisser refroidir.
- Variante : faire revenir les champignons, ajouter du citron, sel, poivre, thym, échalotes. Cuire. Déglacer avec $\frac{1}{4}$ de tasse de vermouth ou de vin blanc. Laisser macérer un peu pour que les saveurs se développent.
- On peut aussi faire la farce des palmiers avec 3 tranches de bacon haché fin, 125g d'épinards (cuits, bien égouttés) hachés, 200 g de champignons cuits dans le gras de bacon **et 100 g de feta**. Mélanger le tout. Étendre sur la pâte