



OURTE AUTOMNALE AUX PLEUROTÉS

Ingédients :
(pour 6 personnes)

2 carottes
4 échalotes
10 châtaignes
1 noix de beurre
2 pâtes feuilletées
1 branche de thym
1 bouquet de persil
100 g de pleurotes
2 c à café de fond de veau
200 g d'aiguillettes de canard
2 c à soupe de crème fraîche
100 g de champignons de Paris

- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et ajoutez les échalotes émincées, puis une fois qu'elles sont translucides, les champignons en lamelles, les carottes en rondelles, le thym, le persil, le sel et le poivre.
- Couvrez et laissez mijoter 10 mn, puis liez la sauce avec le fond de veau et la crème fraîche. Remettez 10 mn sur le feu.
- Pendant ce temps, faites une entaille en forme de croix sur chaque châtaigne et faites bouillir pendant 15 mn dans de l'eau salée, avant de les éplucher.
- Mettez une pâte feuilletée dans un moule à tarte, versez dessus la préparation aux champignons et les châtaignes coupées grossièrement. Disposez les aiguillettes de canard par-dessus et recouvrez avec la seconde pâte. A l'aide d'un pinceau, enduisez-la de jaune d'œuf ou de lait.
- Enfournez pour 20 mn à 200°C.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :