

## Pâté en croûte aux champignons

**PRÉPARATION** 

## **INGRÉDIENTS**

- 2 pâtes feuilletées maison ou non
- 150 g de filet de poulet
- 3 œufs
- 150 ml de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 3 échalotes
- 275 g de champignons de Paris
- 275 g de champignons divers (pleurotes, girolles...)
- 50 g d'emmental ou de comté
- 1 cuillère à café de piment d'espelette
- 1/2 bouquet de persil frais
- 1 cuillère à café de romarin
- Sel
- Poivre

Préchauffer le four à 160°c. Beurrer le ou les plats et saupoudrer de farine. Tapoter à l'envers le plat afin de retirer l'excédent de farine. Hacher finement l'ail et l'échalote (avec un mixeur) puis faire revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 4 minutes. Rincer et couper les champignons et les faire revenir également avec l'ail et l'échalote pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps dans un récipient mixer le poulet, les œufs, la crème liquide. Ajouter par la suite le romarin et le persil et mixer le tout. Couper en dés l'emmental et l'ajouter au mélange précédent. Saler et poivrer les champignons. Ajouter le mélange des champignons au mélange liquide et mélanger. Placer une première pâte feuilletée dans le fond du plat. Verser la préparation par dessus. Puis recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée. Rabattre les côtés, pour que les deux pâtes feuilletées soient soudées. Faire une cheminée au centre à l'aide de papier sulfurisé ou alu. Dessiner si vous le désirez au dessus à l'aide d'un couteau. Puis badigeonner d'un jaune d'œuf le dessus afin d'obtenir une belle coloration à la fin de la cuisson.

Enfourner pendant 45 à 60 minutes. Servir tiède ou très froid.

Temps de préparation : 20mn
Temps de cuisson : 1H

Temps de repos : 10mn

Temps total: 1H30mn