



Feuilleté aux russules de Peck

Ingrédients (4 personnes) :

450 g	Russules de Peck fraîches
2	échalotes françaises
100 g	bacon ou jambon fumé
1	gousse d'ail
1	tomate
2 branches	thym frais
1 branche	romarin frais
100 ml	vin blanc
150 ml	crème 35%
4	feuilletés (vol-au-vent)
Sel et poivre	

Préparation :

- Bien nettoyer les russules à l'aide d'un pinceau, on évitera de les passer sous l'eau.
- Faire colorer le bacon coupé en petits dés dans une poêle, ajouter les russules coupées en petits morceaux, l'échalote et l'ail haché.
- Bien colorer le tout sur un feu vif. Ajouter le thym, le romarin et la tomate épépinée et couper en dés.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser mijoter 2 minutes. Ajouter la crème et laisser cuire en remuant jusqu'à ce que le liquide soit diminué de moitié et qu'il soit épaissit.
- Assaisonner de sel et poivre et servir dans les feuilletés.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

