



Sir Laurier d'Arthabaska et champignons sauvages dans la pâte phyllo

Portions : 2 • Préparation : 10 minutes • Cuisson : 15 minutes



INGRÉDIENTS

90 g (3/4 tasse) de champignons sauvages
(shiitakes ou pleurotes), tranchés
2 oignons verts, tranchés
15 ml (1 c. à soupe) huile d'olive
1 gousse d'ail, hachée finement
170 g (1) fromage Sir Laurier d'Arthabaska
50 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu
2 feuilles de pâte phyllo
Sel et poivre du moulin au goût

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Faire sauter les champignons et les oignons verts dans l'huile jusqu'à ce que l'humidité s'évapore. Ajouter l'ail et continuer de cuire pendant 1 minute. Assaisonner et réserver.

Enlever soigneusement la croûte supérieure du fromage Sir Laurier d'Arthabaska.

Faire fondre le beurre. Badigeonner de beurre fondu chacune des 2 feuilles de pâte phyllo. Plier les feuilles en deux et badigeonner de nouveau.

Au centre du rectangle de pâte, déposer un cercle de mélange de champignons d'environ la même circonférence que le fromage.

Déposer le côté sans croûte du fromage directement sur le mélange.

Plier tous les côtés de la pâte phyllo sur le fromage afin de former un petit paquet serré. Couvrir légèrement de beurre pour assurer que le tout reste fermé.

Retourner le fromage enveloppé sur la plaque afin de mettre le côté fermé en dessous. Badigeonner de beurre.

Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte phyllo soit légèrement dorée. Servir chaud avec des craquelins assortis.