



Champignons en petits chaussons de Francine

Champignons en petits chaussons

Portions: 16 chaussons
Préparation: 25 minutes
Cuisson: 30 minutes
Refroidissement: 1 heure
Degré de difficulté: moyen

Énergie: 177 cal Protéines: 3 g
Lipides: 16 g Cholestérol: 43 mg
Glucides: 6 g Fibres: 0,5 g

375 g (13 oz) de fromage
à la crème, ramolli

125 ml (½ tasse)
de margarine, ramollie

125 ml (½ tasse) de farine

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

1 oignon, haché

250 g (½ lb) de champignons,
tranchés finement

2 ml (½ c. à thé) de sel

1 ml (¼ c. à thé) de thym

30 ml (2 c. à soupe) de farine

60 ml (¼ tasse) de crème sure

1 œuf battu

Mélanger le fromage, la margarine et la farine au robot, jusqu'à ce que la préparation forme une boule.

Diviser en deux portions et emballer séparément dans une pellicule de plastique. Réfrigérer 1 heure.

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

Faire chauffer le beurre dans un poêlon. Y faire revenir l'oignon et les champignons 5 minutes environ, jusqu'à tendreté.

Ajouter le sel, le thym et la farine. Bien mélanger. Incorporer la crème sure. Laisser tiédir.

Sur une surface farinée, abaisser la moitié de la pâte en une mince couche.

À l'emporte-pièce, y tailler des cercles de 7 cm (2 ¾ po) de diamètre.

Déposer 5 ml (1 c. à thé) de garniture aux champignons sur chaque cercle, puis en badigeonner les pourtours d'œuf battu.

Replier en demi-lune et presser à l'aide d'une fourchette pour bien sceller.

Déposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie non beurrée, puis les badigeonner d'œuf battu.

Pratiquer trois petites incisions sur chacun.

Cuire les chaussons de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Répéter l'opération avec le reste de la pâte et de la garniture.

*Gisèle Bélanger,
St-Pamphile*

