

Rissoles aux champignons

Ingrédients

Pour 6 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

farce:

200 g de champignons de Paris, parés et hachés

½ échalote, finement hachée

beurre pour faire revenir

2 cs de vin blanc ou de bouillon de légumes

50 g de mascarpone suisse

1 oeuf

5 cs de chapelure

½ bouquet de ciboulette, finement ciselée

½ cc de sel

poivre du moulin

1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée au beurre (env.

340 g), 39x26 cm

1 oeuf, battu



Préparation

préparation: env. 50 min

1. Farce: faire suer les champignons et l'échalote dans le beurre. Mouiller avec le vin ou le bouillon, réduire complètement le liquide, laisser refroidir légèrement. Ajouter le reste des ingrédients, assaisonner.
2. Etaler la pâte, couper en 6 carrés d'env. 13x13 cm. Badigeonner les bords d'oeuf, garnir de farce. Refermer les rissoles, appuyer soigneusement dans les bords. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, badigeonner d'oeuf. Piquer à l'aide d'une fourchette.
3. Cuire 15-20 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Servir chaud ou tiède.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 429 kcal; protéines: 22 g; lipides: 27 g; glucides: 25 g.