



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Feuilletés étoiles de Noël

### Ingrédients :

St Félicien 300g Champignons des bois 1Petit oignon 1gousse Ail 2Pâtes feuilletés pur beurre 1Oeuf Huile d'olive Sel Poivre du moulin

### Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive. Faites revenir le mélange de champignons des bois sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis réservez.

Dans la même poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail émincés quelques minutes. Ajoutez les champignons. Mélangez et laissez revenir 5 min. Salez et poivrez.

Déroulez les pâtes feuilletées. A l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile, découpez autant de formes que possible. Disposez la moitié des étoiles sur une plaque allant au four, recouverte d'un papier cuisson.

Déposez des petits tas du mélange de champignons émincés au centre des étoiles et ajoutez un morceau de Tentation de Saint-Félicien par-dessus. À l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords de la pâte puis recouvrez d'une étoile de pâte en soudant bien les bords. Battez l'œuf, ajoutez 1 cuil. à soupe de lait. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les petits feuilletés. Enfournez 15 min. Dégustez chaud pour l'apéritif.

**Bon appétit !**