



Feuilletés de **Tamié** aux morilles

15 min

4 pers.

- 4 petits carrés de pâte feuilletée
- 20 g de morilles séchées
- 2 échalotes • 50 g de beurre
- 25 cl de crème épaisse • 100 g de Tamié
- Persil • Sel • Poivre du moulin

- 1 Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte et laissez revenir les échalotes. Une fois dorées, réservez dans un bol. Préchauffez votre four à 170 °C (th 4).
- 2 Couvrez les morilles d'eau tiède et laissez-les se réhydrater pendant 30 min. Egouttez et épongez-les. Saisissez-les à feu vif dans le reste du beurre puis cuisez à feu doux 3 à 4 min en remuant. Versez la crème, salez et poivrez. Laissez réduire. Puis mélangez avec les échalotes.
- 3 Répartissez la préparation sur vos 4 carrés de pâte. Parsemez de dés de Tamié et de persil ciselé. Remontez les coins des carrés de pâte pour former les petits feuilletés.
- 4 Enfournez 10 à 12 min à thermostat doux. Servez bien chaud, accompagné d'une salade d'endives croquantes.