



Feuilleté de champignons sauvages à la coriandre, sauce Albufera

27/09/2016 à 14h07

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 feuilles de pâte à philo
- 2 jaunes d'œufs
- 10 feuilles de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 150 g de morilles fraîches (ou à défaut surgelées)
- 150 g de girolles
- 150 g de pleurotes
- 4 feuilles de bette
- 60 g d'échalotes
- 5 cl de vermouth blanc sec (Noilly Prat)
- 20 cl de bouillon de volaille dégraissé
- 5 cl de lait concentré non sucré
- 10 g de fécule de pomme de terre
- 4 cuillères à soupe de duxelle (hachis de champignons de Paris)
- Sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Mélangez dans un bol les jaunes d'œufs avec l'huile d'olive et une cuillère à café d'eau. Posez une feuille de philo à plat et badigeonnez-la avec cette dorure. Déposez les feuilles de coriandre par-dessus en les espaçant. Dorez ensuite les deux autres feuilles de pâte à philo;
- Préchauffez le four à 180 °C (Thermostat 6). Posez les feuilles de pâte à philo dorées superposées sur une plaque, placez une grille dessus et faites cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Sortez-les du four et réservez. Préparez la duxelle de champignons selon la recette;
- Par ailleurs, ébouillantez et épongez les feuilles de bette. Réservez;
- Pelez et émincez finement les échalotes. Parez et taillez les champignons en morceaux. Lavez-les rapidement et épongez-les soigneusement;
- Mettez dans une casserole les échalotes et le vermouth. Portez à ébullition, flambez, baissez le feu et laissez réduire à sec. Ajoutez les champignons, laissez cuire doucement pendant 3 minutes, puis ajoutez le bouillon, couvrez et portez à ébullition. Faites cuire pendant 2 minutes;
- Égouttez les champignons et réservez-les. Récupérez le jus de cuisson et faites-le bouillir dans une casserole. Liez-le avec la fécule délayée dans un peu d'eau froide en fouettant pour éviter les grumeaux. Incorporez le lait concentré. Passez le tout à la passoire fine dans une casserole, mixez et remettez les champignons dans cette sauce, goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et en piment;
- Découpez les feuilles de philo cuites en 12 rectangles de 6 cm x 10 cm. Placez un rectangle sur chaque assiette de service, posez une feuille de bette blanchie dessus, puis une demi-cuillère à soupe de duxelle;
- Déposez ensuite une portion de champignons. Répétez cette opération après avoir posé un second rectangle de pâte à philo et posez sur le dessus un rectangle de pâte à philo avec les feuilles de coriandre. Ajoutez une cuillère de sauce à côté du feuilleté et décorez éventuellement avec quelques feuilles de coriandre fraîche. Confectionnez les trois autres feuilletés de la même façon. Servez aussitôt.

L'astuce du chef :

Conseil : Si vous ne trouvez pas de champignons frais, prenez des champignons déshydratés (morilles, cèpes, girolles); il suffit de les faire tremper pour les réhydrater, puis de les rincer abondamment pour éliminer la moindre trace de sable. Procédez ensuite de la même façon que pour des frais. L'eau qui a servi à les réhydrater peut être filtrée et utilisée pour une sauce ou un fumet.

Astuce: La pâte feuilletée classique est très calorique, car très riche en beurre. Avec la pâte à philo superposée, vous obtenez une pâte croustillante avec des feuilletés, dix fois moins calorique. N'hésitez pas à l'utiliser tant pour les salés que pour les sucrés.

