
Baluchon de chanterelles

Ingrédients

- 6 tasses de chanterelles fraîches tranchées
- 1 c. à table d'huile
- 1 c. à table de beurre
- 1 ½ tasse de sauce béchamel
- 2 c. à table de crème 15% à cuisson
- Tabasco
- Muscade
- ½ tasse de vin blanc
- Pâte de pâte feuilletée congelée



Préparation

Dans un grand poêlon, faire revenir 6 tasses de chanterelles fraîches tranchées dans 1 cuillerée à table d'huile et 1 cuillerée à table de beurre.

Au micro-ondes, préparer 1 ½ tasse de sauce béchamel épaisse qui contient environ ½ tasse de vin blanc, 2 c. à table de crème 15% à cuisson, 5 à 6 gouttes de tabasco et un peu de muscade.

Dans un poêlon, mélanger chanterelles et béchamel et laisser refroidir complètement.

Mettre cette garniture au centre d'une pâte feuilletée abaissée.

Saupoudrer de piment d'espelette et de parmesan frais râpé (environ ½ tasse).

Refermer la croûte et cuire 30 minutes à 425 F.