

## Feuilleté à la Tomme de Savoie

### Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de Tomme de Savoie
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de pleurotes
- 200 g de lentins de chêne
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de pâte feuilletée
- 100 g de pousses de salade (roquette, épinard...)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym & 1 feuille de laurier
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Cuisez la pâte feuilletée entre deux plaques de pâtisserie pendant 20 min à 200°C.

Laissez refroidir et taillez-la en 12 triangles.

Coupez la Tomme de Savoie en petits dés de 5 mm.

Epluchez les champignons de Paris et coupez-les en petits quartiers.

Taillez les pleurotes en petites lanières sans les laver. Coupez les lentins de chêne en quartiers. Epluchez et émincez finement les échalotes.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faites sauter les champignons avec une gousse d'ail, une branche de thym, une feuille de laurier et une pincée de sel. Dès que les champignons ont perdu du volume ajoutez les échalotes et faites cuire 2 à 3 min. Ajoutez la crème liquide et faites cuire 1 min.

Rectifiez l'assaisonnement. Puis ajoutez la moitié des dés de Tomme de Savoie.

Dans une assiette ovale, disposez un triangle de pâte feuilletée, puis les champignons et terminez par un autre triangle de pâte feuilletée.

### • Suggestion de présentation :

Accompagnez de jeunes pousses de salade mélangées et du reste des dés de Tomme de Savoie.