



jardins du nord



Bouchée à la reine et ragoût de champignons



Ingrédients : pour 2 pers.

1 ravier de champignons

125 ml crème soya

1 brin de thym

1 oignon

Beurre

4 bouchées feuilletées

1 c à s de roux blanc en granulés (liant pour sauce)

Préparation :

Epluchez l'oignon et émincez-le.

Découpez les champignons en morceaux. Faites cuire l'oignon et les champignons, ainsi que le thym, dans 2 c à s de beurre. Après cuisson, assaisonnez de poivre et sel.

Préchauffez le four à 180°C.

Arrosez les champignons de crème, portez à ébullition et ajoutez les granulés de roux. Faites épaisir la sauce.

Ouvrez les bouchées feuilletées et évidez-les encore un peu.

Farcissez-les avec les champignons.

Enfournez pendant 10 min.

Sortez les bouchées à la reine du four et servez chaud.



Cuisinez, savourez...

Fiche : 🌿 2021 JDN jardins du nord

Photos : du net

Source : magazine périodique