

Friands au jambon et champignons

Ingrédients pour 2 personnes

1 pâte feuilletée

30 g de beurre

30g de farine

Lait

Sel & poivre

75 g de dés de jambon

50 g d'emmental râpé

100 g de champignons de paris

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Préparation :

Rincez et coupez grossièrement les champignons.

Faites les revenir quelques minutes à la poêle dans du beurre.
Réservez.

Préparez la béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine hors du feu, ajoutez le lait
petit à petit à feu doux tout en laissant épaissir.

Salez, poivrez.

Ajoutez les dés de jambon, l'emmental râpé et les champignons.
Mélangez bien le tout.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Découpez votre pâte feuilletée en deux.

Déposez le mélange sur chaque moitié de pâte en laissant
1 cm sur le bord, et rabattez l'autre moitié par dessus.
Soudez avec un peu d'eau et appuyez avec une fourchette

Faites une petite cheminée au centre des friands

Dorez le dessus avec un jaune d'oeuf.

Enfournez 20 à 25 min à 180°C

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!