

Préparation

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Dans les rouleaux de pâte feuilletée, découper 12 rectangles d'environ 7 x 11 cm. Les déposer sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Déposer une seconde feuille de papier sulfurisé puis une autre plaque de four. Enfourner 20 mn puis découvrir la pâte cuite. Prolonger un peu la cuisson si la pâte feuilletée n'est pas suffisamment dorée. Ne pas éteindre le four.

Pendant ce temps, laver et couper le pied des champignons. Les découper en fine brunoise (très petits cubes). Éplucher et émincer finement l'échalote et la faire fondre au beurre quelques minutes.

Sur feu vif, ajouter les champignons et laisser cuire 20 mn en remuant régulièrement. Les champignons doivent être bien dorés. 2 mn avant la fin de la cuisson ajouter le persil haché, saler et poivrer.

Découper le Morbier en rectangles de 3 mm d'épaisseur, de la taille de la pâte feuilletée. Dresser vos allumettes. Déposer un peu de champignons entre 2 rectangles de pâte feuilletée et recouvrir d'un morceau de Morbier.

Enfourner une dizaine de minutes et servir aussitôt.

Pour 6 personnes

- ♦ 240 g de Morbier
- ♦ 2 rouleaux de pâte feuilletée
- ♦ 450 g de champignons de Paris
- ♦ 1 échalote
- ♦ 1 c. à soupe de persil haché
- ♦ 20 g de beurre
- ♦ Sel, poivre



Allumettes forestières