

# *Feuilletée au bacon et champignon*

portions 4 feuilletées.

## *Ingrédients :*

- 115 gr de pâte feuilletée.
- 57,5 gr champignon de Paris.
- 42,5 gr bacon.
- 17,5 gr de comté.
- 12,5 ml de crème.
- 7,5 gr beurre clarifié.
- 1 pincée de bouillon de légumes. Persil.
- Origan.
- Estragon.

## *Préparation :*

- Coupez les champignons en morceaux et faites de même avec le bacon. Faites revenir ces ingrédients avec un peu d'huile d'olive. Une fois cuits, ajoutez la crème. Assaisonnez en sel, estragon, persil et origan, puis mélangez.
- Coupez le rond de pâte feuilletée en 8 parts égales et placez la garniture au centre. Puis repliez les bords côtés extérieurs en humidifiant la pâte. Repliez la pointe sur ceux-ci.
- Par dessus badigeonnez du beurre clarifié fondu et saupoudrez généreusement de fromage râpé. Ensuite enfournez à 200°C pendant 15 minutes.
- Dégustez aussitôt.

## *Astuce :*

- Laissez libre court à votre imagination pour la garniture : légume, viande, poisson ...