Recette de www.vision-plaisir.fr



Cônes feuilletés à la duxelles de champignons de paris et béchamel gratiné

Les cônes feuilletés à la duxelles de champignons de Paris et béchamel gratinées sont une entrée gourmande et élégante. La pâte feuilletée croustillante enveloppe une farce onctueuse de champignons finement hachés et relevés. Recouverts de béchamel généreusement et gratinés au four, ces cônes dorés sont parfaits pour surprendre vos convives avec un plat raffiné.

Les ingrédients pour la recette :

- 300g de pâte feuilletée rapide ou 1 rouleau de pâte industrielle
- 250g de lait
- 20g de beurre (roux)
- 18g de farine (roux)
- 500g de champigons de paris frais
- 20g de beurre
- 1 échalote
- Gruyère râpé
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Noix de muscade

Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Voici une recette qui m'est venue **en tête un après-midi**, devant mes fourneaux. Parfaite pour un dîner accompagné d'une salade verte ou d'une salade d'**endives**.

Commencez par étaler une pâte feuilletée, de préférence une pâte **feuilletée** rapide ou un rouleau tout prêt, sur une épaisseur de 3 millimètres. Taillez ensuite des bandes de 2 cm de large et **humidifiez-les** légèrement avec de l'eau froide. Prenez des cônes en inox, légèrement beurrés, et **enroulez les bandes de pâte autour** en les chevauchant sur environ 5 à 8 millimètres pour éviter qu'ils ne s'ouvrent à la cuisson. Commencez par la base la plus large du cône, en prenant soin de laisser une petite partie de pâte à l'intérieur du cône pour qu'il ne glisse pas pendant la cuisson. Appuyez légèrement pour bien **coller les bandes** de pâte entre elles. Une fois vos cônes formés, mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparez une duxelles de champignons de Paris. Nettoyez les champignons frais et hachez-les finement dans un robot. Épluchez et ciselez une **échalote**. Faites fondre un morceau de beurre dans une grande casserole, puis faites suer les échalotes pendant 3 minutes à feu moyen. Ajoutez les champignons et faites cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau. **Assaisonnez avec du sel fin** et du **poivre du moulin**. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et réservez.

Préchauffez **votre four à 200°C**. Dans une autre casserole, préparez une béchamel : faites fondre du beurre, puis ajoutez le même **poids de farine.** Fouettez et laissez cuire doucement 1 minute avant d'ajouter du lait froid. Faites cuire jusqu'à ébullition en fouettant constamment. Assaisonnez de sel, poivre et noix de **muscade**, et ajustez avec du piment de Cayenne et du cumin selon votre goût. Réservez hors du feu.

Sortez les cônes du réfrigérateur et enfournez-les pour **20 à 25 minutes**. Après 15 minutes, retirez les cônes du four et ôtez délicatement les cônes inox, en **prenant soin** de ne pas casser la pâte. Remettez-les au four pour 5 à 8 minutes supplémentaires afin de bien cuire l'intérieur de la pâte feuilletée. Laissez refroidir **hors** du four.

Préparez un plat allant au four, beurrez-le légèrement. Remplissez une poche à douille de **duxelles de champignons** et garnissez délicatement les cônes de pâte feuilletée. Disposez-les dans le plat à gratin. Nappez-les de **béchamel à l'aide d'une cuillère** à soupe, puis saupoudrez de gruyère râpé. Enfournez pour **8 à 10 minutes** à 200°C jusqu'à ce que le tout soit bien gratiné.

Pendant ce temps, préparez votre salade et vinaigrette pour l'accompagnement. Bonne soirée à vous, **devant votre film du soir !**