

Visuel d'illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Feuilletés de champignons au jambon

Croustillants à l'extérieur et moelleux à cœur, ces feuilletés individuels associent une pâte pur beurre bien levée à une garniture de champignons poêlés, de jambon cuit et de crème. Le contraste entre le feuilletage doré et la farce fondante en fait une entrée généreuse ou un repas léger, particulièrement agréable avec une salade croquante. Les champignons apportent leurs notes boisées, le jambon une touche salée et la crème lie l'ensemble sans alourdir. Cette préparation simple se prête aussi bien à un déjeuner familial qu'à un buffet chaud.

Ingrédients | Pour 4

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre, rectangulaire (env. 230 g)
- 300 g de champignons de Paris, bruns ou blancs
- 120 g de jambon cuit, en petits dés ou fines lanières
- 1 échalote (env. 40 g)
- 15 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile de colza
- 60 ml de crème entière
- 1 c. à soupe de persil plat finement haché
- 1 œuf battu, pour la dorure et la fermeture
- 1 petite pincée de noix de muscade
- Sel fin et poivre noir du moulin

Informations pratiques

Portions	4 personnes / 4 pièces
Préparation	20 min
Cuisson	30 à 32 min
Refroidissement	15 min
Repos	5 min
Total	env. 1 h 05
Difficulté	Facile
Coût	Abordable
Saison	Toute l'année; idéal automne-hiver
Matériel	Poêle large, plaque, papier cuisson, pinceau

Produits à privilégier

- Champignons frais achetés auprès d'un maraîcher ou d'un commerce en circuit court.
- Jambon cuit artisanal, crème, beurre et œufs d'origine hainuyère lorsque disponibles.

Préparation

1. Nettoyez les champignons avec un linge humide ou une petite brosse, retirez l'extrémité des pieds et coupez-les en dés de 5 à 7 mm. Pelez puis ciselez finement l'échalote.
2. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle sur feu moyen-vif. Ajoutez l'échalote pendant 1 minute, puis les champignons. Faites-les revenir 7 à 8 minutes en remuant, jusqu'à évaporation complète de leur eau et légère coloration. Salez modérément en fin de cuisson.
3. Baissez sur feu moyen, versez la crème et laissez réduire 1 à 2 minutes : la préparation doit devenir nappante, sans liquide au fond de la poêle. Hors du feu, incorporez le jambon, le persil et la muscade. Poivrez, rectifiez le sel si nécessaire, puis étalez la garniture sur une assiette et laissez-la refroidir 15 minutes.
4. Préchauffez le four à 190 °C en chaleur tournante. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Déroulez la pâte bien froide et découpez-la en 4 rectangles égaux d'environ 10 x 20 cm.
5. Répartissez la garniture froide sur une moitié de chaque rectangle en laissant une bordure de 1,5 cm. Badigeonnez légèrement cette bordure d'œuf battu, repliez la pâte sur la farce et pressez les bords. Soudez-les avec les dents d'une fourchette, sans écraser le centre du feuilleté.
6. Déposez les feuilletés sur la plaque, badigeonnez le dessus d'œuf battu et pratiquez deux petites incisions pour laisser s'échapper la vapeur.
7. Enfournez à mi-hauteur pendant 20 à 22 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien gonflés et uniformément dorés. Si nécessaire, prolongez de 2 minutes pour obtenir un dessous bien cuit.
8. Laissez reposer 5 minutes hors du four avant de servir : la garniture se stabilise et le feuilletage reste croustillant sans être brûlant.

Conseils & alternatives

Accompagnements

- Avec une salade de jeunes pousses, d'endive ou de mâche et une vinaigrette légèrement acidulée : la fraîcheur équilibre le beurre du feuilletage et la crème.
- Avec des légumes racines rôtis ou une poêlée de poireaux pour transformer l'entrée en repas complet.
- Le feuilleté peut aussi se suffire à lui-même en petite entrée, servi avec seulement quelques feuilles croquantes.

Vins & boissons

- Suggestion : un vin blanc sec belge, vif mais suffisamment ample, sur un profil de chardonnay, pinot blanc ou pinot gris et peu marqué par le bois.
- Un rouge léger, fruité et peu tannique, de type pinot noir ou gamay, convient si le jambon est plus présent.
- Sans alcool : un jus de pomme pétillant peu sucré ou une eau pétillante avec un trait de jus de pomme frais.

Variantes

- Version végétarienne : supprimez les 120 g de jambon, portez les champignons à 400 g et ajoutez 60 g de fromage à pâte mi-dure râpé dans la garniture refroidie. Salez avec retenue.
- Version apéritive : découpez la pâte en 8 rectangles et répartissez la farce en petites portions. Façonnez 8 mini-feuilletés et réduisez la cuisson à 16 à 18 minutes, en surveillant la coloration.

Astuces

- Faites réellement évaporer l'eau des champignons avant d'ajouter la crème : une farce humide détrempe le feuilletage.
- Travaillez avec une garniture froide et une pâte froide. Si la pâte devient molle, remettez les feuilletés 10 minutes au réfrigérateur avant cuisson.
- Ne surchargez pas les pièces et gardez les bords propres afin d'obtenir une fermeture nette et une levée régulière.
- Salez seulement après la cuisson des champignons et goûtez avant d'ajuster : le jambon apporte déjà une part importante de l'assaisonnement.

Dressage & conservation

Dressage : servez un feuilleté par personne sur une assiette claire, légèrement décentré, avec la salade disposée à côté plutôt que sous la pâte pour préserver le croustillant. Servez chaud ou tiède, après les 5 minutes de repos.

Conservation : laissez refroidir les restes sans les maintenir plus de 2 heures à température ambiante, puis placez-les dans un récipient couvert au réfrigérateur, idéalement autour de 4 °C. Consommez-les dans les 48 heures. Réchauffez une seule fois, au four à 180 °C pendant 8 à 10 minutes ; le micro-ondes ramollit le feuilletage.

Note éditoriale & sources

Recette conçue pour HTDG comme création d'inspiration bistro, sans revendication d'origine traditionnelle. Les conseils de conservation s'appuient sur les recommandations de l'AFSCA relatives aux restes de repas et à la réfrigération. Pour les produits locaux, privilégiez les producteurs hainuyers réellement disponibles dans votre zone sans attribuer une origine locale non vérifiée.