

Mini Vidés Pancetta et Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- VIDÉ(S) - PÂTE FEUILLETÉE 12 minis
- PANCETTA (JAMBON) 4 tranches
- MORILLES (CHAMPIGNONS) 6-8
- PERSIL
- AIL EN POWDRE
- CRÈME FRAÎCHE 2 c à soupe
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Pour les morilles, décongelez-les 30 secondes au micro-onde puis taillez-les en petits dés.
- Coupez la pancetta en petits dés.
- Faites griller à sec les dés de pancetta.
- Ajoutez les dés de morilles et remuez.
- Assaisonnez de sel, poivre et ail.
- Saupoudrez de persil et arrosez de crème fraîche. Laissez réduire puis réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les mini-vidés avec le mélange pancetta-morilles.
- Enfourez 5-6 minutes.
- Dégustez sans attendre.

