

Perail en Feuilleté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

[Fromage Perail](#) de brebis : 2

-240g de pâte feuilletée

-240g d'épinard

-ail haché finement

-20 cl de béchamel

-1 boîte de champignons de Paris

-1 oeuf

-sel, poivre, huile de noix

Préparation

Découpez uniformément 8 ronds de pâte feuilletée.

Enduisez les de jaune d'œuf pour les faire dorer.

Déposez les moitiés de Perail au centre des ronds de pâte et recouvrez d'une cuillère à soupe de champignons de Paris

Faites revenir les épinards (préalablement cuit) dans l'huile avec la béchamel et l'ail haché

Disposez le Perail, les champignons et l'épinard dans la pâte feuilletée, en ramenant les angles pour bien fermer la pâte

Faites dorer le tout au four pendant 15 minutes à 200 °