

Saint Marcellin en feuilleté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint Marcellin](#) : 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 Saint Marcellin 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 Saint Marcellin, 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 °

Idée Menu :

Entrée : Feuilleté de Saint Marcellin aux épinards

Plat : Magret de canard, sauce au poivre et son gratin dauphinois

Dessert : Pomme au four caramélisée

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Saint Marcellin :

* [Noisettes d'agneau au Saint-Marcellin et son bayaldie – recette](#)

* [Fromage fort à la Lyonnaise – recette au St Marcellin](#)

* [Saint Marcellin en raviolis – recette](#)

* [St Marcellin façon Marcelline – recette](#)

* [Saint Marcellin en feuilleté – recette](#)

* [Saint Marcellin, aubergines et pommes en brochettes – recette](#)

* [Saint Marcellin et saumon en roulade – recette](#)

RECETTE SAINT MARCELLIN – recette au st marcellin – RECETE SAINT MARCELLIN