Feuilletés aux lardons et champignons

Pour 8 feuilletés

Ingrédients :

Pour la béchamel :

-40g de beurre

-40g de farine

-500g de lait

-un peu de sel

-un peu de poivre

-1 cube de bouillon de volaille.

Autres ingrédients :

-1 paquet de lardons

-1 petite boite de champignons

-8 carrés de pâte feuilleté.

1. **Préparation de la béchamel :**

-Mettre le beurre dans une casserole et faire fondre.

-Ajouter la farine et bien mélanger jusqu'à ce que ce soit mousseux.

-Ajouter le lait, le sel, le poivre et le cube de bouillon de volaille. Bien faire chauffer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

2. **Ensuite :**

-Faire cuire les lardons dans une poêle avec les champignons.

-Mélanger le tout avec la béchamel,

-Mettre les carrés de pâte feuilletés sur une plaque de cuisson et les garnir du mélange béchamel/lardons (ne pas en mettre de trop sinon le feuilleté va s'ouvrir à la cuisson).

-Rabattre les quatre coins vers le centre pour les fermer et pincer légèrement les sommets pour éviter que la sauce ne ressorte à la cuisson.

-Les badigeonner d'un petit peu de lait pour la dorure.

-Mettre au four à 180° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Voilà, c'est prêt ! Bon Appétit !

Pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer les lardons et les champignons par du saumon et des poireaux…