



**PETITS CHAUSSONS A L'ANDOUILLE DE GUEMENE
ET AUX CHAMPIGNONS**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 carrés de pâte feuilletée
- 500 g de champignons de Paris émincés
- 3 échalotes
- 6 tranches d'andouille
- 30 g beurre
- 1 càs d'huile de colza
- 3 branches de romarin
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre du moulin



Pelez et ciselez finement les échalotes. Emincez les champignons. Faire revenir dans le beurre les champignons et les échalotes, sans coloration. Salez et poivrez et ajoutez quelques aiguilles de romarin hachées. Laissez tiédir.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Ajoutez au centre des carrés de pâte, deux cuillerées de champignons et une tranche d'andouille. Refermez les chaussons et fixez avec un brin de romarin. Badigeonnez le dessus des chaussons avec un mélange jaune d'œuf / eau.

Enfournez pour 20 à 25 minutes. Servir bien chaud avec une salade de mâche ou de jeunes pousses.