Feuilletés à la raclette et aux champignons

6 pers | 20 mn | 20 mn

Les **ingrédients**

- 2 cl de jus de citron
- 1 pincée de romarin
- 1 œuf
- 125 g de champignons
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 tranches de viande des Grisons
- 120 g de fromage à raclette
- 1 c. à s d'huile

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Après les avoir émincés, faire revenir les champignons avec l'huile et le citron. Attendre qu'ils rendent leur eau. Saler, poivrer.

Etape 3

Détailler la pâte feuilletée en 6 parts. Sur chacune d'entre elle, déposer une tranche de viande des Grisons, des morceaux de fromage à raclette et des champignons.

Etape 4

Réunir les 3 angles de chaque part et resserrer pour former des ballotins. À l'aide d'un pinceau, y étaler du jaune d'œuf et saupoudrer de romarin. Enfourner 15 mn.