



Pogaça Aux Champignons

Mantarlı Poğaç



8 morceaux de pâte feuilletée
25-30 champignons
1/2 poivron rouge
2 gousses d'ail
5-6 persil
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de basilic séché
1/2 cuillère à café de poivre noir
1/2 cuillère à café de sel
1 blanc d'œuf
Pour la surface:
1 jaune d'œuf

- # Nettoyez les champignons, coupez finement. Hachez finement le persil et le poivron rouge.
- # Mettez dans une poêle, de l'huile d'olive, quand elle chauffe, rajoutez avec 3 minutes d'intervalle, le poivron rouge, les champignons les gousses d'ails.
- # Mélangez régulièrement à haute température. Laissez cuire jusqu'à que les champignons absorbent leur liquide.
- # Retirez du feu puis rajoutez du persil, du sel, du basilic et du poivre noir. Quand le mélange devient tiède, rajoutez du blanc d'œuf.
- # Coupez les pâtes feuilletés en forme de plus. Chaque pâte est constitué de 4 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux avec un rouleau pour agrandir deux fois plus.
- # Mettez du mélange de champignon sur la moitié de la pâte, fermez la moitié dessus. Appuyez sur les côtés ou appuyez avec une roulette.
- # Placez les pogaças dans un plat de cuisson huilé puis mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés.
- # Servez chaud.

N-B ; Si vous faites cuire les champignons à basse température, les champignons laisseront leur liquide. Donc il est conseillé de faire cuire à haute température.