

## Paniers de foies et de champignons

Waiting for the sun  
<http://christlor.sirdelor.net/>



### Ingrédients pour 6 paniers

- 300 g de foies de volaille
- 100 g de champignons de Paris
- 1 gros oignon
- 1 bûche de chèvre (180 g)
- sel, poivre, huile d'olive
- 160 g de farine
- 80 g de beurre
- 80 g de petit suisse (un et demi)
- 1 pincée de sel

Faire une fausse pâte feuilletée en mélangeant la farine, le beurre bien mou, le sel, et le petit suisse. Faire une boule et mettre au frais 1h.

Trier les foies de volaille : enlever les veines centrales, puis les couper en morceaux. Peler et hacher l'oignon.

Brosser les champignons et les hacher.

Dans une sauteuse, faire revenir dans un peu d'huile d'olive les champignons et l'oignon hachés. Ajouter les foies coupés en petits morceaux et laisser cuire quelques minutes. Saler, poivrer. Laisser refroidir.

Allumer le four th6, 180°C.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné. Y découper des carrés.

Déposer sur chaque une bonne càs de farce refroidie, et une tranche de fromage de chèvre. Refermer le carrés de pâte, et bien souder les coins.

Faire cuire 15 minutes. Déguster chaud.