**Feuilletés au boudin blanc**

 **Pour 8 Feuilletés**

**Les croûtes en pâte feuilletée :
- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 1** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Abaisser la pâte feuilletée sur 4 à 5 mm d'épaisseur : Pour avoir plus d'épaisseur j'ai superposé 2 pâtes.
Sortir la règle et découper des carrés de 11 cm de côté.
À l'intérieur de chaque carré, découper un second carré à 1 cm des bords.
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.
Soulever un des angles et le replier vers l'angle opposé pour le déposer sur les bords du carré intérieur.
Répéter la même chose avec l'angle opposé.
Préparer tous les carrés ainsi.
Badigeonner les bordures avec le blanc d'œuf.
Enfourner pour 22 minutes.
Faire glisser la pâte sur le plan de travail et laisser refroidir.
Découper chaque couvercle à l'aide d'un couteau bien tranchant.
Laisser en attente.

### ****La garniture :- 30 g de**** [girolles](https://recettes.de/girolles) ****séchées********- 2**** [échalotes](https://recettes.de/echalote)****- 300 g de**** [champignons de Paris](https://recettes.de/champignons-de-paris)****- 6**** [boudins blancs](https://recettes.de/boudin-blanc)****- 2 càs de farine********- 200 g de**** [vin blanc](https://recettes.de/vin-blanc)****- 230 g d'eau de trempage des girolles********- 200 g de**** [crème fleurette](https://recettes.de/creme-fleurette)****- 4 càc de**** [fond de veau](https://recettes.de/fond-de-veau)**-** [thym](https://recettes.de/thym)****- huile d'olive********- sel & poivre du moulin****

Couvrir les girolles d'eau tiède et les laisser tremper pendant 30 minutes pour les réhydrater.
Les retirer à l'aide d'une écumoire en gardant l'eau de trempage et les sécher.
Les couper grossièrement au couteau.
Récupérer l'eau à l'aide d'une louche (sans prendre le fond) et le filtrer à travers une gaze
pour en obtenir 230 g.
Éplucher et émincer finement les échalotes.
Nettoyer les champignons de Paris et les couper en gros morceaux.
Enlever la peau des boudins blancs et les couper en morceaux.
Faire suer les échalotes dans un filet d'huile.
Ajouter les champignons de Paris et les laisser revenir à feu vif en remuant
jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
Ajouter les girolles et les laisser revenir pendant quelques minutes.
Saupoudrer avec la farine et bien remuer pour enrober les champignons.
Verser le vin blanc et le laisser évaporer à feu vif.
Diluer le fond de veau dans 30 g d'eau de trempage des girolles.
Ajouter dans la sauce l'eau de trempage et le fond de veau, donner un bouillon.
Incorporer la crème.
Amener à ébullition puis ajouter les morceaux de boudin blanc.
Laisser frémir pendant une dizaine de minutes.
Pendant ce temps faire réchauffer les croûtes de pâte feuilletée.
Les déposer dans les assiettes chaudes et les remplir de la préparation aux boudins.