



Le Pèrail,
trésor des Grands Causses



Chausson de Pèrail en verdure

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 Pèrail
- 240 g de pâte feuilletée
- 240 g d'épinard
- Ail haché finement
- 10 cl de béchamel
- Boîte de champignons de Paris
- 1 œuf
- Sel, poivre, huile de noix

Réalisation :

Découper uniformément 4 ronds de pâte feuilletée. Déposer les moitiés des Pèrail sur la moitié de la pâte feuilletée (l'autre moitié sera repliée dessus). Recouvrir d'une cuillère à soupe de champignons de Paris. Faire revenir les épinards (préalablement cuit) dans l'huile avec la béchamel et l'ail haché. Disposer le fromage de Pèrail, les champignons et l'épinard dans la pâte feuilletée et replier en deux pour former les chaussons, bien fermer la pâte. Enduire de jaune d'œuf pour les faire dorer au four pendant 15 minutes à 200 °C.

L'art et la manière de révéler son goût