



Nems aux pignons et aux champignons à tremper dans le suprême de champignons



Pour 6/8 personnes :



- 500g de champignons de Paris
- Noix de saveur Ail et Persil
- Une poignée de pignons de pin
- Un sachet de Suprême de champignons de Paris Maggi
- Feuilles de pâte filo
- Huile d'olive
- Poivre

Préparer le suprême de champignons Maggi comme indiqué sur le sachet et réserver.
Nettoyer et émincer les champignons.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Quand elle est bien chaude, ajouter les champignons. Faire revenir quelques minutes avant d'ajouter une Noix de saveurs Ail & Persil. Mélanger pour bien intégrer.
Poivrer et réserver.

Faire dorer les pignons dans une poêle.
Préchauffer le four à 200°.

Prendre une feuille de pâte filo et la découper en carrés.
Prendre un carré, badigeonner un peu d'huile et superposer un deuxième carré.
Mettre un peu de farce et de pignons sur le bord, rouler un peu, rabattre les côtés et rouler entièrement.
Réserver.

Disposer sur une feuille de cuisson et laisser cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce que les nems soient dorés.

Servir avec le suprême de champignons.