



CHAUSSONS AUX POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 50 g de pâte feuilletée
- 4 poireaux
- 200g d'Edam
- 1 jaune d'œuf
- 30g de beurre
- 3 c-à-s de crème
- 1 pincée de curry
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Après avoir coupé les poireaux en rondelles, les faire fondre doucement dans le beurre.

Avec un bol retourné, découper 4 disques dans la pâte.

Lorsque les poireaux sont tendres, ajouter la crème fraîche, le fromage râpé une pointe de curry.

Saler et poivrer.

Répartir la préparation au centre des disques de pâte, les replier en 2 pour former des chaussons.

Avec un peu d'eau froide, souder les 2 bords.

Les badigeonner avec un jaune d'œuf battu pour qu'ils soient bien dorés.

Faire cuire à four th.7 pendant 20mn environ.