CHAUSSONS DE FRITA

INGRÉDIENTS

- : 6 tomates
- 4 poivrons
- 2oignons
- 3;gousses d'ail,
- Huile d'olive
- Sel et poivre,
- 2 pâtes feuilletées

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 95MN
TEMPS TOTAL : 2H

PRÉPARATION

Peler puis émincer les oignons, les faire revenir dans 3c-à-s d'huile d'olive dans un "fait tout".

Laver les poivrons, retirer le pédoncule et les graines, couper le en petits dés.

Quand les oignons sont fondus, y ajouter les poivrons.

Peler les tomates en les plongeant 1 minute dans l'eau bouillante, ôter les graines, les couper en dés.

Emincer l'ail, l'ajouter en même temps que les tomates aux poivrons. Saler, poivrer, laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes.

Au bout de ces trente minutes, oter le couvercle et laisse mijoter encore une trentaine de minutes (les légumes en seront meilleurs. Laisser refroidir la préparation. Pendant ce temps étaler la pâte et découper des disques de 12 cm de diamètre.

Déposer 2 c-à-s de la préparation au centre, replier les disques pour former des chaussons, étaler la pâte feuilletée et découper des disques d'environ 12 cm de diamètre. Déposer 2 c-à-s de poivrons au centre de chaque disque. Replier les disques pour former les chaussons. Bien souder les bords en appuyant avec le dos d'une fourchette.

Déposer les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Enfourner 20 à 25 mn à 180°C.
Servir tiède avec une salade verte