

Chaussons au séré et légumes



Pour env. 20 pièces

Pâte

300 g de farine
½ cc de sel

Mettre dans un bol.

100 g de beurre froid

Couper en morceaux, ajouter, travailler jusqu'à l'obtention d'une masse sablonneuse, faire une fontaine.

8-10 cs d'eau froide

Verser dans la fontaine et mélanger rapidement. Former une boule. Laisser reposer à couvert au frais 30 min.

Farce au séré et légumes

250 g de séré maigre
2 cs de crème
150 g de légumes de saison finement hachés ou râpés (p. ex. carottes, céleri, poireau)

Mélanger les ingrédients.

sel, poivre du moulin

Assaisonner.

Préchauffer le four à 200°C.

farine

Remplissage:

Etendre la pâte sur la place de travail saupoudrée de farine.
Découper des formes (env. Ø 10 cm).

1 blanc d'œuf

Disposer 2-3 CC de farce au milieu de chaque rond. Replier les bords et presser avec les dents d'une fourchette.
Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

1 jaune d'œuf

Badigeonner et cuire au milieu du four.

Cuisson:

20-25 min.

Suggestion:

Accompagner d'une salade.