

Chaussons jambon poireaux

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients (6 à 8 pièces) :

250 g de farine 100 g de beurre 2 petits suisses 1 pincée de sel

1 oeuf herbes de provence

3 tranches de jambon blanc 3 poireaux huile d'olive emmental sel, poivre 1 oeuf
et un peu de lait pour dorer

1/ Faire la pâte : Mélanger le beurre mou et la farine pour obtenir un mélange sableux. Ajouter l'oeuf battu, le sel les herbes, et les petits suisses. Faire une boule. Au besoin rajouter un peu de farine pour que la pâte ne colle pas aux doigts. Entreposer au frais 30 min au moins.

2/ Émincer et laver les poireaux.

Les faire revenir 15 min dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler, poivrer.

3/ Étaler finement la pâte au rouleau.

A l'aide d'un bol et d'un couteau, découper des disques de pâte.

En disposer 6 sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé.

4/ Sur chaque disque déposer une cuillère à soupe de poireaux, une demi tranche de jambon coupé en petits morceaux, et un peu d'emmental.

Humidifier les bords du disque avec un peu d'eau.

5/ Préchauffer le four th 6, 180 °C.

Poser un deuxième disque de pâte dessus. Souder en appuyant sur les bords avec les doigts.

Dorer avec un oeuf battu mélangé à un peu de lait.

6/ Mettre au four pour 25 min. Le dessus doit être bien doré. Servir tiède avec une salade verte.