

Chaussons aux poivrons et boeuf haché

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 8 chaussons

- 500 g de pâte brisée
- 3 poivrons rouges
- 2 échalotes
- 350 g de boeuf haché
- 1 petite boîte de tomates en morceaux (425 g)
- quelques brins de persil
- beurre et huile d'olive, sel, poivre
- jaune d'oeuf et lait pour dorer

Laver les poivrons, les épépiner. Les peler à l'aide d'un rasoir à légumes, puis les couper en petits dés. Peler les échalotes et les émincer finement.

Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive et une noix de beurre. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter les poivrons, laisser cuire en remuant souvent pendant 5 minutes. Ajouter les tomates avec leur jus, et faire cuire sur feu doux, en remuant souvent jusqu'à ce que le jus soit évaporé. Réserver.

Lorsque les légumes sont tièdes, ajouter le persil lavé et finement ciselé, puis la viande hachée. Bien mélanger.

Allumer le four th6, 180°C.

Découper des ronds de pâte, en badigeonner le contour avec de l'eau froide. Poser une à deux càs de farce, puis refermer le chausson.

Bien souder les bords avec les doigts ou avec un appareil à chaussons.

Poser les chaussons sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonner au pinceau avec un mélange jaune d'oeuf/lait et enfourner pour 30 minutes. Les chaussons doivent être bien dorés.