

Chaussons à la viande

Ingrédients :

grille + papier cuisson

Pâte feuilletée

Steak haché

Chair à saucisse

Oeufs

Échalote(s)

Persil

4 épices

Sel, poivre

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base Pour 8 chaussons

1
90 g
90 g
1 entier + 1 jaune
1
1 bouquet
2 pincées
facultatif
2 c. à s

Grande cocotte Pour 10 chaussons

1
125 g
125 g
1 entier + 1 jaune
2
1 bouquet
3 pincées
facultatif
4 c. à s

Préparation :

- 1 - Dans une terrine, mélangez les viandes, l'échalote, le persil haché, liez avec l'œuf et assaisonnez.
- 2 - Découpez des ronds de 10 cm de diamètre dans la pâte feuilletée.
- 3 - Posez la farce au milieu.
- 4 - Repliez en deux après avoir humidifié d'eau les parties à souder.
- 5 - Soudez avec les dents d'une fourchette.
- 6 - Dorez le dessus avec le jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau.
- 7 - Déposez les chaussons sur la grille position basse (recouverte d'un papier cuisson).
- 8 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 mn	40 mn
Inversion*	15 mn	20 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....