

Chausson roquefort et noix

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min



Ingrédients

- 200 g de roquefort
- 5 cerneaux de noix
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 5 brins de ciboulette
- poivre

Préparation

- 1- Hacher finement la ciboulette
- 2- Hacher grossièrement les cerneaux de noix
- 3- Mélanger la crème avec le Roquefort, l'œuf, la ciboulette et les noix concassées.
- 4- Poivrer à votre convenance
- 5- Couper la pâte en cercles 6 cm de diamètre
- 6- Répartissez la crème au Roquefort au centre de chacun des cercles de pâte tout en faisant attention de laisser un bord de pâte suffisant pour pouvoir refermer les chaussons
- 7- Refermer les chaussons en pliant les cercles de pâte en 2 et fermer les chaussons en badigeonnant les bords de pâte avec du jaune d'œuf délayé avec de l'eau de manière à ce que les bords collent bien ensemble
- 8- Travailler un peu le chausson pour lui donner une forme de demi-lune
- 9- Dorer la surface du chausson au jaune d'œuf
- 10- Cuire sur une plaque préalablement beurrée au four à 240° pendant 15 minutes
- 11- Servir tiède.

Accompagnez cette entrée d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont.