

Chaussons au séré et légumes



Pour env. 20 pièces

Pâte

300 g de farine
½ CC de sel

100 g de beurre froid

8-10 CS d'eau froide

Mettre dans un bol. .

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

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

Face 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)

sel, poivre du moulin

farine

1 blanc d'œuf

1 jaune d'œuf

Mélanger les ingrédients.

Assaisonner.

Préchauffer le four à 200°C.

Remplissage:

Etendre la pâte sur la place de travail saupoudrée de farine.

Découper des formes (env. Ø 10 cm).

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.

Badigeonner et cuire au milieu du four.

Cuisson:

25 min.

Suggestion:

Accompagner d'une salade.