

# ENTRÉES SURPRISES !



## CHAUSSENS DE LA BALTIQUE chez nos amis allemands



**Préparation : 10 minutes, cuisson 25 minutes**

### INGRÉDIENTS

4 personnes (pour un souper)

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de spaghetti de mer cuits
- 50 g de panais râpés
- 100 g de jambon coupé en petits dés
- 1 petit munster
- 2 oignons émincés
- 1 pincée de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile, sel, poivre



### PRÉPARATION

- Faire revenir les oignons émincés quelques minutes dans l'huile avec les dés de jambon.
- Ajouter ensuite les haricots de mer précuits, les panais râpés, le sucre, le poivre de mer, le cumin et saler.
- Mélanger, laisser mijoter 10 minutes, puis retirer du feu et laisser refroidir.
- Dérouler une pâte et la couper en deux.
- Sur la moitié de cette demi pâte, déposer un quart de la préparation.
- Puis poser un quart du munster sur la préparation et replier le demi disque en chausson en appuyant bien fort sur les deux bords pour les souder.
- Recommencer l'opération avec la demi pâte restante puis avec la deuxième pâte feuilletée pour obtenir quatre chaussons.
- Poser les chaussons sur une plaque tapissée de papier sulfurisé huilé.
- Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner au pinceau les chaussons pour qu'ils soient bien dorés.
- Enfourner pendant 15 minutes dans le four préchauffé à 200°.

#### NOTRE AVIS

Cette entrée est légère et goûteuse.

Ces chaussons sont également parfaits pour un souper, accompagnés d'une salade verte.

Pour une entrée et selon l'appétit, chaque chausson peut être coupé en deux !



#### Recette Hubert Grall

Mise en page : Caudine Robichon

Fiche – Les recettes d'Hubert n° 5-1