

Chaussons à la viande hachée cuisson à la poêle !

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Repos : 1 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 12 chaussons:

Pour la pâte :

- ◆ 500 gr de farine
- ◆ 2 cuil à café de sel
- ◆ 10 g de levure de boulanger fraîche
diluée dans 1 cuil à soupe d'eau bouillante
- ◆ 100 g de beurre fondu
- ◆ 1 oeuf
- ◆ 150 à 200 ml d'eau tiède pour la pâte

Pour la farce :

- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ◆ 1 petite boîte de tomates pelées
- ◆ 400 g de boeuf haché
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 1 cuil à café de basilic
- ◆ Gruyère rapé

Préparation :

Préparons la pâte à chausson :

Mettre la farine et le sel dans un saladier ou le bol du robot, mélanger.

Ajoutez la levure que vous aurez fait fondre au préalable dans un fond d'eau chaude, puis le beurre fondu

Sablez** la pâte

Recettes de Caline

Ajoutez l'oeuf et l'eau progressivement
Bien mélanger le tout pendant 10 min

Fariner légèrement un saladier et formez une boule et laissez lever
la pâte sous un torchon 1 bonne heure environ

Pendant ce temps préparez la farce :

Egouttez la boîte de tomates pelées, piquez les tomates de façon que tous le jus d'écoule

Emincez l'oignon le plus finement possible

Le faire dorer dans une poêle avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive

Ajoutez la chair de tomate finement haché

Dans un saladier, mélanger la viande haché avec l'ail, le basilic, le sel, le poivre et la viande haché.

Ajoutez la préparation aux oignons et tomates et laissez mijoter 10 min

Hors du feu, ajouter une parti du gruyère râpé et gardez le reste pour la suite de la recette, bien mélanger et réserver.

Préchauffez votre four à 30°C (Th.1)

Diviser la pâte en 12 boules égales

Etalez chaque boule en un cercle. *Recettes de Caline*

Etalez 2 cuil à soupe de farce en laissant un espace sur les bords afin de pouvoir bien refermer le chausson.

Y déposer du gruyère râpé.

Humidifiez les bords avec un peu d'eau et recouvrir la partie supérieur de la pâte sur la farce.

Bien souder en appuyant avec une fourchette.

Faire cuire les chaussons au fur et à mesure dans une grande poêle 4 à 5 min de chaque côté, à l'aide d'un essuie tout badigeonner la poêle d'huile

Le temps de faire cuire tout vos chaussons, placez les chaussons déjà cuit sur une plaque de cuisson et mettez-les dans le four, ça les gardera au chaud

Bon appétit à toutes et tous !!