

Feuilletée à la viande hachée

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / **Cuisson :** 15 min

Ingrédients pour 12 feuilletés

- ✓ 2 pâte feuilletées
- ✓ 250 g de viande hachée
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- ✓ 100 g d'emmental râpé
- ✓ 1 oeuf (pour la dorure)
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Pelez et émincez l'oignon finement.

Dans un saladier, mélangez l'oignon et la viande hachée

Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive et faites-y revenir la viande et l'oignon, faites-la colorer correctement, puis ajoutez le concentré de tomates, salez, poivrez, ajoutez le fromage râpé et bien mélanger. Ôtez du feu et laissez refroidir

Étalez une première pâte sur votre plan de travail.

Découpez 12 disques à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce.

Déposez les disques sur une plaque de cuisson recouverte au préalable d'une feuille de papier cuisson.

Déposez au centre de chaque disque un peu de farce faite avec la viande.

Étalez la seconde pâte et découpez de nouveaux 12 disques.

Recouvrez chaque rond de pâte garni d'un disque de pâte.

Appuyez bien tout autour de chaque feuilleté pour souder les bords

Badigeonnez d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau et faites des petits décors sur chaque feuilleté à l'aide d'un couteau (facultatif)

Enfournez les feuilletés pour 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!