

Chausson à la patate douce

Ingrédients pour 2 à 3 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 patates douce
- 1 oignon
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à café de cumin en poudre
- Sel & poivre
- 1 oeuf (facultatif)

Préparation :

Epluchez et râpez les patates douces.
Réservez.

Épluchez l'oignon, émincez le et faites le revenir dans un peu d'huile d'olive dans une poêle.

Ajoutez les patates ainsi que le cumin, le sel et le poivre.

Lorsque les patates sont tendres, réservez les sur une assiette afin de les laissez refroidir un peu

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Déroulez la pâte feuilletée et déposez la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Ajoutez la préparation sur un côté du cercle puis fermez le en chaussons puis à l'aide d'une fourchette bien fermer les bords

Battez un oeuf entier dans un ramequin ajoutez une petite pointe d'eau et badigeonnez le chausson, faites quelques trous dans le chausson à l'aide d'un cure dents ou pointe de couteau

Enfournez pour 30 à 35 min en surveillant de temps en temps