

Chaussons Normands

pour 4 personnes

- 1 cercle de pâte brisée
- 120g de livarot sans la croûte
- 2 pommes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf, sel et poivre.



Servir : Chaud, en entrée avec une salade, ou en apéritif avec un verre de cidre brut.

Variation

Si vous aimez une saveur plus prononcée gardez la croûte du livarot. Echangez le livarot avec du camembert.

■ Faites fondre légèrement le livarot au four micro-ondes, jusqu'à ce qu'il est la consistance d'une pommade. Ajoutez la crème fraîche, et mélangez bien à l'aide d'une fourchette.

■ Préchauffer le four à 180°.

■ Epluchez les pommes, et coupez les en petits cubes de quelques millimètres. Mélangez les avec la crème de livarot. Assaisonnez de poivre et sel.

■ Découpez des cercles de pâtes selon la taille de chaussons souhaitées. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et une pincée de sel.

■ Disposez un peu de garniture au centre des cercles de pâte avec une petite cuillère, pliez le chausson en deux, et soudez fortement les bords avec l'œuf.

■ Nappez les chaussons avec le reste de jaune d'œuf. Enfourez pour 18 minutes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Conseils

Ne remplissez pas trop les chaussons. L'utilisation d'un petit moule à chausson, facilite l'exécution de la recette.