

Chaussons Savoyards

Pour 4 personnes

- 1 cercle de pâte brisée
- 1/4 de reblochon
- 100g de lardons
- 1 petit oignon
- 1 noix de beurre
- 1 jaune d'œuf, sel et poivre.



Servir: Chaud, en entrée avec une salade, ou en apéritif avec un verre de gamay de savoie.

Variation

Faites des accords selon votre goût, comme par exemple roquefort et noix, ou chèvre et saumon.

- Coupez les lardons en petits morceaux, épluchez et ciselez l'oignon. Mettez l'ensemble à suer avec la noix de beurre dans une poêle. Une fois cuit, baissez le feu assaisonnez, et ajoutez le reblochon en lamelles. Laissez fondre.
- Préchauffer le four à 180°.
- 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.