

## Bouchées apéritives à la fondue de poireaux



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Vous pouvez réaliser ces bouchées en forme de mini tartelettes ou bien avec une deuxième pâte feuilletée. C'est très bon aussi !*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- fines lamelles de jambon
- 1 blanc de poireaux
- 1 oeuf
- 2 cs de crème fraîche
- 20 g de beurre
- muscade
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez, lavez et émincez les blancs de poireaux. Faites-les fondre dans une poêle avec le beurre. Salez, poivrez et ajoutez un pincée de muscade. Laissez cuire sur feu très doux pendant 15 minutes.
- 2 Ajoutez les lamelles de jambon. Poursuivez la cuisson 2 minutes environ. Mélangez bien.
- 3 Hors du feu, ajoutez la crème fraîche. Réservez.
- 4 Préchauffez votre four à 200°C.
- 5 Déroulez la pâte feuilletée et étalez-la un peu pour que les feuilletés ne soient pas trop épais. Prenez votre moule à chaussons, la taille la plus petite suffit pour un apéritif.
- 6 Disposez une cuillère à café de fondue poireaux-jambon sur le centre de votre chausson. Humidifiez les bords avec un peu d'eau froide et pressez fermement le chausson.
- 7 Disposez vos bouchées sur un papier sulfurisé, sur une plaque du four. Battez un oeuf entier avec un peu d'eau et badigeonnez-en les chaussons.
- 8 Enfournez 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

