

Chaussons apéritifs aux ravioles au bloc de foie gras



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Originaux et savoureux, ces petits feuilletés remporteront un franc succès à l'apéritif !

Ingrédients

- 1 plaque de ravioles au bloc de foie gras - par exemple de ravioles Saint Jean
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 pomme
- 0,25 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel - bombée
- 1 petit morceau d'emmental
- 1 jaune d'oeuf
- 20 g de beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Rincez la pomme et découpez-la en cubes de 5 millimètres.
- 2 Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez-y les cubes de pomme. Faites revenir 5 minutes à feu moyen puis ajoutez le miel et la cannelle.
- 3 Laissez cuire 1 à 2 minutes. Laissez ensuite refroidir 10 minutes. La pomme doit garder une certaine consistance et ne pas être réduite en compote.
- 4 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 5 Coupez l'emmental en petits cubes.
- 6 Formez des cercles de 10 centimètres de diamètre avec la pâte feuilletée.
- 7 Placez au centre une cuillère à soupe de pommes poêlées au miel.
- 8 Ajoutez ensuite 5 ravioles au bloc de foie gras par cercle. Vous aurez au préalable détaché les ravioles. Sachez qu'elles se détachent plus facilement quand elles sont mises 20 minutes au congélateur.
- 9 Salez, poivrez, ajoutez quelques dés d'emmental et fermez le chausson. Pour cela, ramenez le côté gauche vers le côté droit et pressez fermement les bords de la demi-lune avec vos doigts.
- 10 Soudez les bords en appuyant à l'aide des dents d'une fourchette légèrement humidifiée.
- 11 Faites une petite cheminée, c'est à dire un trou, sur le sommet du chausson avec un couteau fin.
- 12 Dorez les chaussons au jaune d'oeuf en utilisant un pinceau.
- 13 Disposez vos chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 15 minutes.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

