

Chaussons aux légumes et au chèvre



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Une idée d'entrée rapide, facile et délicieuse !

Recette proposée par : Laurence Aulagne

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 2 petites carottes
- 1 demi courgette
- 1 oignon
- 2 petits chèvre frais
- 1 jaune d'oeuf
- huile d'olive
- thym
- 5 baies
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les carottes râpées et la courgette coupée en petits cubes, à feu doux et à couvert dans un peu d'huile d'olive, pendant 10 minutes et en remuant de temps en temps.
- 2 Salez et poivrez.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 4 Faites confire votre oignon émincé dans de l'huile d'olive pendant 20 minutes.
- 5 Déroulez votre pâte et coupez-la en deux.
- 6 Placez au centre un tas de légumes (carottes+courgette), puis d'oignons et enfin un petit chèvre saupoudré de 5 baies et de thym.
- 7 Fermez les chaussons hermétiquement et badigeonnez-les au pinceau de jaune d'oeuf additionné de quelques gouttes d'eau.
- 8 Enfournez pendant 25 à 30 minutes à 180°C (th.6) pour obtenir des chaussons bien dorés.
- 9 Servez accompagnés d'une salade de crudités (ici : des tomates, des courgettes crues, de la feta, des olives noires et du basilic ciselé).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

