PETITS CHAUSSONS FAÇON PIZZA

Des petits chaussons prêts en 15 minutes en cas d'un petit creux, ou pour une entrée ! Laissez libre court à votre imagination, ils peuvent être salés, sucrés, et utiliser les restes du réfrigérateur

Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (6 à 8 chaussons)

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d’œuf
- 1 tranche de jambon
- 1 tomate
- 100 g de sauce bolognaise (ou autre sauce tomate)
- 3-4 c. à soupe d’emmental râpé
- herbes de Provence ou sauge

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (th.6/7).

Dérouler la pâte feuilletée et découper, à l’aide d’un moule, des ovales.

Sur une plaque, mettre une feuille de papier sulfurisé (sinon, graisser légèrement).

Poser sur la plaque les ovales.

Sur chaque moitié de pâte mettre un peu de sauce, des morceaux de jambon coupés en petit morceaux un peu d’emmental râpé et une pincée d’herbes de Provence ou de sauge. Faire attention à ne pas mettre la garniture jusqu’au bord afin de pouvoir refermer les chaussons.

Refermer les chaussons en rabattant la pâte et en s’aidant du jaune d'œuf. Avec une fourchette bien fixer les bords.

Badigeonner de jaune d'œuf les chaussons pour les dorer.

Mettre au four à 200°C pendant 10 minutes.