

Chausson feuilleté au Roquefort

recette de cuisine 3.80/5



Ingrédients (4 personnes):

- 200 g de Roquefort Société
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- un peu de lait

Préparation:

Couper la pâte en cercles 6 cm de diamètre

Répartissez le Roquefort au centre de chacun des cercles de pâte tout en faisant attention de laisser un bord de pâte suffisant pour pouvoir refermer les chaussons.

Refermer les chaussons en pliant les cercles de pâte en 2 et fermer les chaussons en badigeonnant les bords de pâte avec du jaune d'œuf délayé avec du lait de manière à ce que les bords collent bien ensemble.

Dorer la surface du chausson au jaune d'œuf

Cuire sur une plaque préalablement beurrée au four à 240° pendant 15 minutes.