
Vol au vent viande hachée & fromage fondant

Par Hanane.com



Des vol-au-vent maison **façon hamburger** à servir en entrée accompagnés d'une salade verte

Pour 4 vol-au-vent:

Une pâte feuilletée

250g de viande hachée

une échalotte coupée finement

Du fromage fondant à hamburger

1 cuil. à soupe de persil haché

1/2 cuil. à café de paprika

Du sel et du poivre

Un filet d'huile d'olive

Un jaune d'œuf et des graines de sésame ou graines de pavot



Mettre la viande hachée à cuire avec de l'huile d'olive, l'échalotte, du persil haché, du paprika, du sel et du poivre.

Laisser cuire en remuant, puis retirer du feu et laisser tiédir.

Pendant ce temps là, découper 4 grands disques de pâte feuilletée (j'ai utilisé les découpoirs spécial vol au vent ([ici clic](#)))



recettes Hanane



Les déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis badigeonner les bords de jaune d'œuf.

Découper encore 4 grands disques (de la même taille que les premiers) puis à l'aide du petit découpoir retirer le centre (voir explications en image plus haut)

Déposer les couronnes obtenues sur les disques de pâtes, poser les chapeaux au centre, badigeonner de jaune d'œuf.

Saupoudrer de graines de pavot puis enfourner à 200°C pendant 15 minutes environ (surveiller la cuisson)

Une fois les vol au vent bien cuit, les sortir du four puis retirer les chapeaux pour évider le centre.

Garnir les vol-au-vent en mettant au fond du fromage fondant, puis 2 grandes cuillérées de viande hachée, couvrir enfin avec un disque de fromage et le chapeau de pâte.

Remettre à chauffer pendant 5 minutes avant de servir ;)