

Des chaussons façon pizza



Ingrédients:

1 pâte feuilletée
1 jaune d'oeuf
jambon
1 tomate
Sauce bolognaise
Gruyère (facultatif)

Préparation:

Etape 1: Dérouler votre pâte feuilletée et avec un moule découper des ronds dedans.

Sur chaque rond y mettre une cuillère à soupe de sauce bolognaise, des morceaux de jambon couper en petit morceaux, une tranche de tomate et un petit peu de gruyère.

Etape 2: Refermer vos ronds en rabattant chaque côté sur l'autre et en vous aidant d'une fourchette pour bien fixer les bords.

Etape 3: Poser vos chaussons sur une feuille de cuisson et badigeonner-les de jaune d'oeuf pour les dorer.
Mettez au four à 180°C pendant 10 minutes.