

Chaussons feuilletés aux Poireaux et au Comté



Ingrédients pour 6 chaussons:

400g de pâte feuilletée
300g de poireaux
25cl de lait
1 oeuf + 2 jaunes
25g de farine
25g + 10g de beurre
50g de comté râpé
sel, poivre, muscade

Préparation:

- Poireaux: laver et émincer finement les poireaux. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et y faire fondre les poireaux pendant une dizaine de minutes.
- Béchamel: dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et mélanger. Ajouter ensuite le lait hors du feu et mélanger à l'aide d'un fouet. Remettre à feu doux et remuer sans cesse jusqu'à épaississement. Ajouter les jaunes d'oeufs, le comté râpé, le sel, le poivre et la noix de muscade. Incorporer les poireaux puis laisser refroidir.
- Étendre la pâte feuilletée et découper 6 cercles de 16 cm de diamètre. Les garnir de béchamel (sans en mettre sur les bords) et badigeonner les bords de blanc d'oeuf. Replier la pâte sur elle-même pour former un demi-cercle et souder les bords en appuyant pour bien fermer le chausson. Déposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie. Casser l'oeuf dans un bol, le fouetter et en badigeonner la surface des chaussons. Enfourner à 200°C pendant 20 à 25 minutes.

