



Ingrédients

Pâte

- 470 g de farine
- 200 ml de lait
- 60 ml d'huile
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1 oeuf + 1 blanc
- 1 c à café de sel
- 1 c à café de sucre

Crème au fromage

- 150 ml de lait
- 1 bonne c à soupe de maïzena
- 3 portions de fromage

dorure

- 1 jaune d'oeuf + 1 c à café de lait

Préparation

Pâte

Dans un saladier , mettre le lait tiède et levure de boulanger puis laisser agir.

Rajouter l'oeuf légèrement battu, huile et le sel et bien mélanger.

Rajouter la farine tamisée pour former une boule lisse.

Pétrir juste un peu.

Couvrir et laisser doubler de volume.



Crème au fromage

Dans une casserole, mettre le lait et maïzena et sur feu doux, remuer pour avoir une crème lisse.

Rajouter les portions de fromage et faire fondre.

Laisser refroidir. rajouter du sel s'il le faut.

Diviser la pâte en boules égales mais pas trop grande;

Sur un plan de travail, huilé et poser la boule.

Abaisser la pâte finement.

Mettre une petite portion de fromage.

Rouler.

huiler a chaque fois le plan de travail , c'est important.

Disposer un à coté de l'autre sans laisser trop d'espace et sur un plateau allant au four.

Laisser reposer 20 min ou moins tout dépend de la température.

Badigeonner d'un jaune d'oeuf + lait et parsemer de graines de sésame.

Enfourner dans un four préchauffé Th. 5 pour bien dorer.

A la sortie du four, disposer les chaussons sur une grille.

Badigeonner les coté de la crème au fromage et saupoudrer de fromage rapé.