

Chaussons fourrés à la viande

Ingrédients :

Farine : 1 kg

Lait : 3 tasses

Margarine ramollie : 125 gr

Pincée de sel : 1

Oignons émincés : 4

Boeuf haché : 500 gr

Oeufs durs : 4 (facultatif)

Ail : 2 caïeux

Persil haché : 1 petit bouquet

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation de la pâte :

Mélanger la farine, la margarine, le lait tiède et le sel.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

La rouler en boule, la fariner, puis la laisser reposer 20 mn.

Préparation de la farce :

Faire blondir les oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter l'ail, le persil et le boeuf hachés.

Mélanger et laisser cuire 15 mn à feu doux.

Laisser refroidir.

Préchauffer le four sur 180°.

Abaisser la pâte. Y découper des disques de 10 cm environ.

Déposer la farce au centre. Ajouter quelques rondelles d'oeufs durs.

Recouvrir avec les autres disques de pâte et souder l'ensemble en rabattant les bords.

A l'aide d'un pinceau, dorer les chaussons au jaune d'oeuf.

Enfourner pour 25 mn.

Servir avec une salade.