

Chausson feuilleté au Roquefort et aux noix

« Voilà des petits chaussons feuilletés qui feront merveille en guise de mise en bouche à l'apéro. J'aime beaucoup les morceaux de noix qui viennent s'opposer au crémeux du roquefort et au croustillant de la pâte feuilletée. »

Pour 4 personnes :

- 200 g de Roquefort Société
 - 5 cerneaux de noix
 - 1 pâte feuilletée ou une pâte brisée
 - 1 œuf
 - 1 jaune d'œuf
 - 5 cl de crème fraîche liquide
 - 5 brins de ciboulette
 - poivre
-
- Hacher finement la ciboulette
 - Hacher grossièrement les cerneaux de noix
-
- Mélanger la crème avec le Roquefort, l'œuf, la ciboulette et les noix concassées.
 - Poivrer à votre convenance
 - Couper la pâte en cercles 6 cm de diamètre
 - Répartissez la crème au Roquefort au centre de chacun des cercles de pâte tout en faisant attention de laisser un bord de pâte suffisant pour pouvoir refermer les chaussons.
 - Refermer les chaussons en pliant les cercles de pâte en 2 et fermer les chaussons en badigeonnant les bords de pâte avec du jaune d'œuf délayé avec de l'eau de manière à ce que les bords collent bien ensemble.
 - Travailler un peu le chausson pour lui donner une forme de demi-lune
 - Dorer la surface du chausson au jaune d'œuf
 - Cuire sur une plaque préalablement beurrée au four à 240° pendant 15 minutes.
-
- Servir tiède.