



Bricks, beignets, feuilletés

Petits chaussons fourrés à la feta



40 min 30 min 10 min **0** **443**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les petits chaussons à la feta

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
200 g **Feta**
0.5 botte(s) **Basilic**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Poivre**

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Hacher les feuilles de basilic.
- 3 Attention à ne pas réaliser cette opération trop à l'avance, les feuilles s'oxydant vite.
- 4 Dans un saladier, mélanger la feta et le basilic, poivrer.
- 5 Dérouler les cercles de pâte feuilletée sur un plan de travail.
- 6 A l'aide d'un emporte pièce, découper des cercles de pâte dans la pâte feuilletée. Déposer le mélange à la feta au centre de chaque cercle.
- 7 A l'aide d'un pinceau, mouiller rapidement le tour des cercles de pâtes.
- 8 On peut également réaliser cette opération en utilisant un peu de jaune d'oeuf.
- 9 Replier la pâte de manière à produire des demi-cercles. Bien appuyer pour souder les bords des chaussons.
- 10 Badigeonner avec le jaune d'oeuf.
- 11 Poser les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner les chaussons pendant une dizaine de minutes.