



## Mes chaussons viande hachée/mozzarella

**Ingrédients** : pour 4 chaussons

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 boules de mozzarella
- 250 g de viande hachée
- 1 oeuf
- 1 oignon
- du persil (ici, c'est du déshydraté)
- poivre noir
- sel
- cannelle
- 1 jaune d'oeuf
- 1 filet d'huile d'olive

**Préparation** :

Dans le bol du hachoir, mettre l'oeuf, l'oignon et le persil. Mixer le tout.

Dans un saladier, mettre la viande hachée ainsi que le mélange oeufs/oignon/persil. Assaisonner d'un peu de cannelle, sel, poivre noir et mélanger le tout avec les mains.

Dans une poêle profonde, j'ai utilisé mon wok, mettre un filet d'huile d'olive et ajouter la viande hachée.

Laisser cuire à couvert.

Quand la viande est cuite, laisser refroidir de côté.

Dérouler alors le rouleau de pâte feuilletée et à l'aide d'un bol, découper des disques de pâte.

J'en ai découpé 4 dans un rouleau de pâte. Les mettre sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Prendre une cuillère à soupe de viande et la déposer sur le disque de pâte, au centre. Recouvrir alors d'une rondelle de mozzarella. Attention à ne pas trop remplir les chaussons car la pâte risquerait alors de se déchirer au moment de la refermer.

Vous pouvez aussi vous servir de ces moules à chaussons, comme je n'en ai pas, j'ai fait avec les moyens du bord ;o)

Refermer le chausson en repliant les bords contraires. Pincer avec les doigts afin de souder le chausson et éviter que la viande ne déborde. Si cela arrive, pas de panique, fermez du mieux que vous pouvez et pincez alors les bords avec les dents d'une fourchette. Colmatez les trous avec les restes de pâte.

Battre le jaune d'oeuf dans un verre et à l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus des chaussons.

Mettre au four préchauffé au TH 6/7 jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servir chaud, bon appétit !