Chausson de Brebirousse d’Argental à la viande des grisons

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **20 min.**

Ingrédients

- 150 g de Brebirousse d’Argental
- 170 g de chair à saucisse
- 50 g de viande des grisons
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 1 emporte-pièce

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Parallèlement, dans un saladier, malaxez la chair à saucisse avec la viande des grisons préalablement taillés en petits carrés. Ajoutez le fromage coupé en cubes puis rectifiez l’assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin.
3. Sur le plan de travail, déroulez la pâte feuilletée et, à l’aide d’un emporte-pièce, découpez des disques de 15 cm de diamètre environ.
4. Placez au centre de chaque disque une cuillère de farce. Repliez les disques en deux et scellez-les en pinçant avec les doigts.
5. Dans un bol, cassez l’œuf et fouettez. À l’aide d’un pinceau, badigeonnez l’ensemble des chaussons et enfournez pour 20 minutes environ.
6. Sortez les chaussons bien dorés du four et dégustez bien chaud accompagnés d’une salade verte.