



CHAUSSONS CHAUDS AUX POMMES DE TERRE, DELICE DE POULET ET FROMAGE RAPE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 40 min.

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée prête à l'emploi - 200 g de fromage râpé - 2 pommes de terre - 6 tranches de Délice

Préparation :

3 Les parents

- Découpez les tranches de Délice de poulet ISLA DELICE en dés.

4 Les enfants

- Prenez un bol d'environ 15 cm de diamètre que vous posez sur la pâte et découpez 6 disques
 - Mélangez pommes de terre, dés de poulet et fromage râpé dans une assiette creuse.
 - Salez selon votre goût.
 - Garnissez de ce mélange les disques de pâte.
 - Repliez-les en forme de chausson.
 - Appuyez bien avec vos doigts sur les bords de façon à bien fermer le chausson.
 - Dans un petit bol, battez le jaune avec 1 cuillère à café d'eau froide.
 - A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en chaque chausson.
 - Déposez les chaussons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

2 Les enfants

- Pelez les pommes de terre et écrasez-les grossièrement dans une assiette creuse, à l'aide d'une fourchette.
Déroulez la pâte sur le plan de travail fariné.

1 Les parents

- Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6). Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 min. Égouttez-les, et laissez-les refroidir.

5 Les parents

- Enfournez pour 20 min.

6 Les parents et les enfants

- Dégustez chaud.