



## 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 de poulet ISLA DELICE
- 1 jaune d'œuf
- 1 peu de farine pour le plan de travail
- Sel

### Préparation :

- 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.
    - 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.
  - Découpez les tranches de Délice de poulet ISLA DELICE en dés.
  - Prenez un bol d'environ 15 cm de diamètre que vous posez sur la pâte et découpez 6 disques de pâte.
    - 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
    - Dans un petit bol, battez le jaune avec 1 cuillère à café d'eau
    - A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en chaque chausson.
    - Déposez les chaussons sur la plaque du four recouverte de papier
    - Enfourez pour 20 min.
- Dégustez chaud !