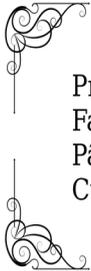


# Petits chaussons coquillages



Préparation :  
Farce : 30 min  
Pâte : 1h  
Cuisson : 10 min



## Pour une vingtaine de chaussons :

- 580g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs de sucre
- 2 cs de vinaigre
- 300mL de lait tiède (minimum, la quantité dépend de la farine)
- 110mL d'huile
- jaunes d'oeufs pour la dorure
- emmental râpé

## Farce :

- 2 gros oignons
- 3 poivrons (rouge, vert et jaune)
- du chou chinois
- 2 escalopes de poulet
- des pois carrés
- quelques olives noires
- graines de fenouil

## Préparation de la farce

- Éplucher puis ciseler les oignons, ouvrir les poivrons, enlever les graines puis les couper en lamelles et couper le chou chinois.
- Faire revenir à feu doux les oignons, les poivrons puis le chou chinois jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Couper le poulet en dés, l'ajouter aux légumes pour le faire revenir.
- Ajouter les graines de fenouil et les pois carrés.
- Assaisonner à votre goût et laisser refroidir le temps de préparer la pâte.

## Préparation de la pâte

- Verser la farine dans un bol.
- Verser la levure chimique et mélanger.
- Ajouter le sucre, le vinaigre, l'huile et un peu de lait.
- Mélanger à la main (mettez un gant pour que la pâte ne colle pas à vos doigts sinon c'est un peu la galère !)
- Ajouter la quantité nécessaire de lait pour former une boule de pâte. Travailler rapidement sur le plan de travail de manière à ce qu'elle ne colle plus. La pâte doit être souple mais non collante. Vous pouvez ajuster la texture facilement : si votre pâte colle trop il faut encore la travailler.
- Former un pâton puis couper des morceaux de la taille qui vous convient. Moi j'en ai obtenu 20, on a déjà une bonne taille de chaussons.
- Prendre un morceau coupé précédemment, former une boule et l'aplatir au rouleau assez finement. Placer la farce sur une moitié en laissant de la place sur tout le bord puis refermer le chausson. Souder à l'aide d'une fourchette. Attention à ne pas mouiller le bord du chausson sinon la pâte ne se collera pas sur elle-même.
- Badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et lait.
- Ajouter le fromage râpé et une demi olive.
- Enfourner à 200°C le temps que vos chaussons prennent une belle couleur.

