

# *Chaussons au Bouquet des Moines et aux cerises*



15 min



15 min



4 personnes

## *Ingredients*

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 1 pâte feuilletée
- 125 g de cerises (fraîches ou en bocal, bien égouttées)
- 2 c. à café de crème de balsamique
- 1 œuf
- Poivre

## *Préparation*

- Préchauffez le four sur th.6 –180 C°.
- Dénoyautez les cerises et coupez-les en morceaux (laissez-les entières s'il s'agit de petites cerises en bocal). Coupez le disque de pâte feuilletée en quatre.
- Coupez le Bouquet des Moines en quatre grosses demi-rondelles. Déposez-en une sur chaque triangle de pâte. Ajoutez les cerises, en laissant les bords libres sur environ 1,5 cm. Arrosez d'un peu de crème de balsamique et poivrez.
- Humectez les bords et pliez les triangles de pâte en deux. Soudez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette. Badigeonnez les chaussons d'œuf battu et glissez-les sur la grille du four recouverte de papier cuisson.
- Faites dorer 15 min au four.
- Servez chaud, en entrée (avec une petite salade) ou lors d'un brunch.

## *Astuce*

Coupez le papier de cuisson d'origine en même temps que le disque de pâte ; en laissant les chaussons dessus, vous pourrez les déplacer plus facilement quand ils seront garnis.



Découvrir  
d'autres recettes

