

Chausson de souskay de morue

Pour 10 chaussons
 Préparation : 30 min
 Cuisson : 20 min
 Repos : 30 min

*Des bouchées express farcies de souskay de morue.
 Pour étonner, éblouir vos invités de soleil des Antilles.*



Ingrédients :

farine de blé	125 g
farine de manioc	60 g
huile pimentée	3 cl
lait	3 cl
yaourt	60 g
eau	1 cl
souskai	300 g
sel	1 pincée

Idées :

Vous pouvez remplacer le souskay de morue par d'autres farces. Mais cette spécialité antillaise donne à ces chaussons toute leur spécificité.

Proposez ces chaussons apéritifs avec un **cocktail exotique** (10 cl de jus de goyave + 6 cl de jus baobab/gingembre ou de tamarin + 4 cl de rhum arrangé par personne à shaker avec des glaçons).

Ces produits exotiques sont disponibles sur le site de Baotak (www.baotak.com).

Préparation :

Préparer la pâte. Tamiser les farines et former une fontaine. Ajouter le lait, l'huile, le yaourt, le sel au centre. Incorporer peu à peu la farine au centre pour former une pâte souple. Ne pas trop travailler la pâte.

Fariner le plan de travail et étaler la pâte. Découper des disques de pâte et les farcir avec une c. à soupe de souskay. Mouiller les bords au pinceau, les rabattre et les souder en appuyant pour former un chausson.

Délayer le jaune avec un peu d'eau et de sel. Badigeonner les chaussons et placer au frais pendant 30 min. Préchauffer le four à 175°C.

Dorer à nouveau. Enfouir pendant 20 min. Servir chaud. basilic et menthe et d'une pointe de purée de piment rouge.

Servir avec les bandes de courgettes restantes assaisonnées de vinaigre d'ananas et huile neutre.