



## CHAUSSONS A LA VIANDE EPICEE, SAUCE TOMATE PIQUANTE



**A savoir :** avec ces quantités j'ai préparé une dizaine de chaussons, avec un emporte pièce rond cannelé de 9,5cm de diamètre. Vous pouvez utiliser un emporte pièce de diamètre inférieur, si vous le souhaitez.

Préparez une sauce tomate avec de l'huile piquante, ou en ajoutant de la pâte de piments.

Ingrédients : 200gr de viande hachée de boeuf (15% matière grasse), 1/2 c. à café de gingembre frais râpé, 1 c. à café de curry, 1/2 c. à café de cumin moulu, 1/2 échalote, 2 feuilles de menthe ciselée, 1 c. à café de coriandre ciselée, 30gr de petit-pois surgelés, huile d'olive, 1 rouleau de pâte feuilletée, moutarde au miel (Maille), sel, 1 jaune d'oeuf pour dorer, graines de sésame pour décorer.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Dans une poêle, faites revenir l'échalote hachée dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite la viande hachée et mélangez avec une fourchette pour bien l'émietter. Quand la viande est cuite, ajoutez les épices, une pincée de sel, la menthe, la coriandre et les petit-pois. Mélangez, puis réservez.

Allumez le four à 180°C. Étalez la pâte feuilletée et découpez des ronds avec l'emporte-pièce. Déposez au centre un peu de moutarde au miel, puis la farce à la viande. Refermez bien le chausson et déposez-le sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Badigeonnez les chaussons de jaune d'oeuf, légèrement battu, puis saupoudrez de sésame. Enfourez pendant environ 20 minutes. Servez les chaussons chauds, avec la sauce piquante à température ambiante.



### **Mode d'emploi à joindre au cadeau**

Préchauffer le four à 180°C. Verser le contenu du bocal dans un grand saladier, puis ajoutez 2 oeufs légèrement battus et 100gr de beurre fondu ou de purée d'amandes. Bien mélanger, puis déposer sur une plaque à pâtisserie de petites boules de pâte légèrement aplaties avec la paume de la main en les espaçant de 3 à 4 cm, car les cookies vont légèrement s'étaler et gonfler lors de la cuisson. Enfournier pour 12 minutes de cuisson. A la sortie du four, laisser reposer 10 minutes puis mettre à refroidir sur une grille, les cookies vont devenir croquants en refroidissant.