



### **Pour 5 gros chaussons :**

La pâte au basilic :

- 300 g de farine T 45
- 125 g de yahourt brassé nature
- 10 g d'huile d'olive
- 6 g de levure chimique
- 50 g d'eau tiède
- 1/2 càc de sel
- 10 g de basilic haché surgelé ( si séché, ajouter une goutte d'eau supplémentaire )
- Poivre

La garniture :

- 150 g de chèvre frais ( type Chavroux )
- 20 g de miel liquide
- 50 g d'abricots secs moelleux
- 125 g de courgettes ( environ 1 toute petite )
- 5 g de sel
- Poivre blanc du moulin

### **Préparer la pâte au basilic :**

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, la levure chimique et le poivre blanc. Creuser un puit, ajouter l'huile d'olive, le yahourt brassé nature, le basilic surgelé. Travailler l'ensemble à la main en ajoutant progressivement l'eau tiède. La pâte est un peu collante. Former une boule de pâte, couvrir d'un torchon propre et laisser reposer le temps de préparer la garniture.

### **Préparer la garniture :**

Coupez la courgette en mini-dés. Les faire revenir dans une petite poêle anti-adhésive 3 minutes sans cesser de remuer à la spatule en bois ( on ajoutera une petite goutte d'huile d'olive si la poêle n'est pas anti-adhésive ). Réserver.

Coupez les abricots secs moelleux en mini-dés également. Parallèlement, dans un saladier, battre le chèvre frais avec le miel, le sel et le poivre. Ajouter les mini-dés d'abricots et de courgettes, bien mélanger à la cuillère.

Préchauffer le four à 200°C. Diviser la boule en 5 petites boules de pâte d'environ 100 g chacune. Les étaler sur le plan de travail ( ne pas fariner ! ) au rouleau en cercles sur quelques millimètres d'épaisseur.

Déposer une belle cuillère à soupe de garniture sur le centre de l'une des moitié de chaque cercle. Refermer en demie-lune, souder à l'aide des dents d'une fourchette ( bien appuyer ). Les déposer délicatement sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfourner à 200°C pour 15 minutes, la surface doit être légèrement dorée. Déguster chaud ou tiède, avec une bonne salade.

Recette trouvée sur le blog <http://erynfollecuisine.canalblog.com>

Imprimer sur le blog A TABLE

[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)