



CHAUSSONS à LA VIANDE

Portions

4

Préparation

5-10 minutes

Cuisson

8-12 minutes

Préparation

Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte à env. ½ cm d'épaisseur, puis couper la pâte roulée en deux pour faire 2 rectangles individuels

Fixer les plaques sandwiches dans l'appareil à sandwich 3 en 1, et poser 1 rectangle de pâte sur le dessus de la plaque inférieure, en appuyant légèrement dans les moules. Déposer 2 cuillères à soupe de mélange de ragoût de bœuf dans chaque moule. Poser le reste du rectangle de pâte sur le dessus du ragoût de bœuf

Fermer le couvercle de l'appareil à sandwich et laisser cuire 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée, pré roulé
Assez de ragoût de boeuf pour remplir 4
chaussons (environ 2 grosses cuillères à
soupe par chausson)