

Chaussons corses aux blettes



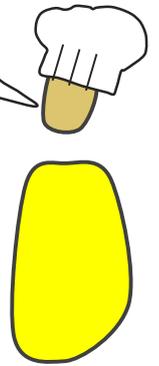
15' préparation

35' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- Le vert d'une botte de blette
- 200g de brousse
- 2 pâtes feuilletées
- 2 oignons
- Herbes séchées (sauf h. provence)
- Sel et poivre
- Huile d'olive



- 1** Nettoyez vos blettes puis détachez les côtes des feuilles vertes. Réservez les côtes pour un autre plat ! :-D
- 2** Émincez les feuilles, puis faites les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Égouttez soigneusement et réservez.
- 3** Épluchez puis hachez les oignons. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle puis faites y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Ajoutez les feuilles de blette émincées, sel, poivre, herbes, mélangez bien puis arrêtez le feu. Goûtez au passage et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 4** Étalez vos pâtes feuilletées puis découpez y de gros ronds de pâte à l'aide d'un verre retourné ou d'un emporte-pièce rond de bonne taille.
- 5** Sur la moitié de vos ronds de pâte, déposez un peu de garniture blettes et oignons. Émiettez ensuite le fromage sur les blettes.
- 6** Recouvrez des ronds de pâte restant et soudez du bout des doigts. Vous pouvez les dorer si vous préférez. Enfourez pour 20 minutes à 180°C.

Dégustez tiède ou à température ambiante !