



Chaussons aux ENDIVES, feta et paprika

Préparation

Garniture

Laver les endives et couper largement trognon (2cm).

Couper la en morceaux.

Pour diminuer en amertume sans perdre de saveurs, il faut chauffer 1 cuillère à soupe d'huile avec une noix de beurre dans une poêle et y ajouter les endives et le sucre. Elles doivent cuire 10 min couvertes puis 5 min sans.

Mettre le four à préchauffer à 180°C.

La pâte à tarte

Mélanger la farine avec du sel, 5 c. à soupe d'huile et un peu d'eau et faire une grosse boule que l'on viendra séparer en 6. Etaler la pâte pour obtenir 6 cercles.

Dans un récipient, écraser la feta, et y ajouter sel, poivre et paprika (et des lanières de jambon si on le souhaite).

Incorporer les endives et venir garnir chaque pâte.

Replier pour former des chaussons et bien sceller les bords.

Enfourner 30-35 minutes.

Ingrédients (6 personnes chaussons)

3 endives

6 c. à soupe d'huile d'olive

1 noix de beurre

1 c. à café de sucre

180 g de farine T80

100 g de feta

1 c. à café de paprika moulu

Sel et poivre

+ Facultatif : jambon cuit ou cru