

## *Chausson à la viande*

### Ingrédients :

1 à 2 cs d'huile  
300 g de viande hachée de bœuf ou en mélange boeuf, porc, veau  
1 oignon haché  
5 à 6 tomates séchées  
une petite poignée de bolets séchés  
sel, poivre, ras el hanout, thym, persil haché  
farine  
1 à 2 dl de vin blanc  
600 g de pâte feuilletée abaissée  
1 jaune d'œuf



### Préparation

Faire tremper les bolets et les tomates 15 min dans de l'eau tiède, les égoutter et les émincer. Dans une poêle à frire, chauffer l'huile. Saisir la viande. Ajouter les oignons, les tomates et les bolets. Faire revenir. Assaisonner. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Mouiller avec le vin blanc. Laisser presque complètement réduire le liquide. Laisser refroidir

Découper la pâte en disques d'au moins 12 cm de diamètre, ou en d'autres formes. Répartir la farce sur une moitié de chaque forme en laissant le bord libre. Mouiller le bord avec de l'eau. Rabattre la pâte sur la farce et bien presser sur les bords pour les coller. Dorer au jaune d'oeuf.

Cuire 20 minutes au four à 200°C.