



🕒 25 MIN 🍴 DÉBUTANT 🥕 VÉGÉTARIEN

## Chaussons à la choucroute

L'AUTOMNE, C'EST LA SAISON DU CHOU. CETTE RECETTE PROPOSE DE RÉALISER DES CHAUSSENS À BASE DE CHOUCROUTE ET DE POMMES DE TERRE, À SERVIR AVEC UNE SALADE.

Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

300 g	de choucroute crue
50 g	de pommes de terre riches en amidon
1 cs	de moutarde à gros grains
1	œuf
50 g	de demi-crème acidulée
1 cc	de paprika doux
	sel
	poivre
400 g	de pâte feuilletée
	farine pour abaisser

**Recettes:** Margaretha Junker

**Photos:** Claudia Linsi

### Préparation

①

Mettre la choucroute dans une passoire, la rincer sous l'eau froide, puis bien l'égoutter. Y râper les pommes de terre sur une râpe à bircher. Mélanger la moutarde, l'œuf, la crème et le paprika. Saler et poivrer. Mélanger la choucroute et les pommes de terre avec cette sauce.

②

Préchauffer le four à 180 °C. Sur un peu de farine, abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Y découper 8 rectangles d'égales dimensions. Disposer un petit tas de choucroute sur chacun d'eux, replier la pâte en portefeuille, en appuyant bien sur les bords. Disposer les chaussons sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire env. 30 min au milieu du four. Servir avec une salade mêlée.

### Temps de préparation

Préparation env. 25 min

+ cuisson au four env. 30 min

## Suggestion

Selon les goûts, assaisonner la choucroute avec 1 cc de carvi.