

Banon en chaussons



Catégorie

Entrée



Personnes

2 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de farine
100 g de beurre
1 œuf
1 verre d'eau

Pour la garniture :

1 [Banon de Banon](#) ([fromage AOC de Provence](#))
2 jaunes d'œufs
2 cuillérées de crème fraîche
Sel, poivre, sarriette.

Préparation

Mélanger la farine, le beurre ramolli, l'œuf et le sel, puis l'eau. Laisser reposer 1 heure. Mélanger le Banon de Banon, les jaunes d'œuf, la crème fraîche et les herbes ciselées. Saler, poivrer.

Abaisser la pâte, découper des ronds et les plier en 2, après les avoir farcis de la garniture. Souder les bords de ces chaussons et les faire cuire environ 15 mn à l'huile bien chaude.