

Chaussons au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [fromage blanc](#) égoutté

pâte :

100 g beurre

125 g farine

75 g crème

1/2 cuillère de vinaigre

10 g sucre en poudre

sel

garniture :

80 g amandes râpées

80 g sucre en poudre

50 g raisins secs

1 jus de citron

1 zeste râpé

1 oeuf séparé

Préparation

Dans une terrine, versez la farine, le sel, le sucre. Faites une fontaine. Ajoutez le beurre fondu tiède, la crème et le vinaigre. Travaillez jusqu'à formation d'une pâte lisse. Roulez-la en boule. Mettez-la 1 heure au frais. Sur la planche farinée, étalez-la au rouleau et abaissez à 2 mm d'épaisseur. Découpez des rondelles à l'emporte-pièce de 8 à 9 cm de diamètre. Dans une autre terrine, mêlez ensemble tous les ingrédients, excepté le blanc et le jaune d'oeuf. Garnissez alors chaque disque de pâte au centre en insistant sur le diamètre. Repliez chaque disque en demi-lune. Soudez les bords au blanc d'oeuf. Dorez avec un pinceau au jaune d'oeuf étendu d'eau. Enfournez 20 minutes à 200-220°.