

Chaussons ricotta et feuilles de blettes

Pour 4 personnes
15 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

Ingrédients

1 pâte feuilletée
2 oignons
Les feuilles de 4 côtes de blette
200g de ricotta
50g de parmesan
1 œuf
10g de beurre
Sel, poivre



Préparation

Faites revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Découpez les feuilles de blette et les passer quelques secondes dans de l'eau bouillante. Egouttez-les et faites les revenir avec les oignons pendant 1 à 2 minutes. Réservez.

Dans un saladier, mélangez les feuilles de blettes et les oignons avec la ricotta, le parmesan, l'œuf, le sel et le poivre.

Coupez des ronds dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Placez une cuillère à café de farce au centre du rond de pâte et pliez la pâte de manière à former une demi-lune. Soudez les bords en appuyant bien.

Placez les chaussons sur une plaque et passez les au four à 180°C pendant environ 20 minutes.

Servez ces chaussons en entrée avec une salade.