



CHAUSSONS DE VIANDE DE BŒUF FERMIER DU MAINE

Préparation

1. Faites tremper le pain de mie dans le lait.
2. Ajoutez le persil.
3. Faites revenir l'oignon et les échalotes.
4. Flambez au cognac.
5. Ajoutez l'ail et la viande et faites cuire 5 mn.
6. Egouttez le pain de mie, puis mélangez les deux préparations.
7. Répartissez la farce dans des carrés de pâte feuilletée.
8. Humectez le tout, repliez la pâte pour enfermer la farce.
9. Pincez le tour.
10. Cuire au four à 200°C ou thermostat 6/7 jusqu'à coloration.

Servir avec un coulis de tomate au basilic.



Pour 6 personnes

Ingédients

400 g de viande de Bœuf Fermier du Maine hachée
50 g de pain de mie
250 g de pâte feuilletée
1 cuillère à soupe de Cognac
10 cl de lait
1 kg de tomates
1 oignon
4 échalotes
20 g de beurre
2 gousses d'ail