



Chaussons mexicains



6 pers



30 mn

Les ingrédients

- 2 pâtes brisées
- 500 g de boeuf hâché
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 piment séché
- 20 g de raisins secs
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à c. de cumin
- Farine
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Laver et épépiner le poivron. Couper les poivrons et les tomates en petits dés. Peler et émincer l'oignon. Émietter le piment.

Etape 2

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir l'oignon, les dés de tomate et de poivron pendant 10 mn.

Etape 3

Ajouter la viande hachée, saler, poivrer. Faire rissoler la viande pendant 5 minutes. Ajouter le piment, le cumin, les raisins puis poursuivre la cuisson.

Etape 4

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 5

Diviser la pâte en 12 pâtons et les étaler sur le plan de travail fariné. Répartir la farce sur une moitié et recouvrir de pâte en formant un chausson. Presser les bords et les souder en appuyant avec une fourchette.

Etape 6

Badigeonner les chaussons d'un jaune d'oeuf et enfourner pendant 30 minutes. Servir chaud.

