

CHAUSSON À LA BERCE ET SIROP DE SUREAU



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
pâte feuilletée	70 gr
Feuilles et tiges tendres de berce	30 gr
Ricotta	70 gr
Oignon émincé	15 gr
Gousse d'ail	0.25
Menthe	1 feuille
Huile de colza	0.50 c. à. c.
Fève tonka râpée	0 Quantité souhaitée
baies de sureau	0 Quantité souhaitée
sucre	35 gr
Clou de girofle	0.50
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer le sirop : équeuter et laver les baies de sureau, les mettre dans une casserole et couvrir d'eau, cuire 30 minutes à partir de l'ébullition. Filtrer au chinois, bien écraser pour extraire tout le jus et mesurer la quantité de jus. Mettre le jus dans une casserole, ajouter le sucre pour 100 ml de jus et dans une boule à thé le clou de girofle pour 100 ml de jus. Cuire 15 min en surveillant.
2. Préparer les chaussons : laver la berce et la blanchir 1 minutes, puis la rafraîchir. Essorer fortement, hacher et réserver. Émincer l'oignon, presser l'ail et ciseler les feuilles de menthe. Travailler la ricotta et y ajouter tous les ingrédients. Assaisonner de fève tonka râpée, sel et poivre. Détailler la pâte feuilletée avec un emporte-pièce de 8 cm. Garnir les disques de pâte feuilletée d'une c. à c. d'appareil, mouiller les bords de la pâte, replier pour former les chaussons, presser bien les bords pour qu'ils ne se décollent pas à la cuisson et dorer avec le jaune d'œuf. Cuire 10 minutes, dans un four préchauffé, à 180°C.

-
-
3. Mise en place : sur une petite assiette plate, déposer un filet de sirop de sureau, y déposer le chausson chaud et décorer d'une fleur de berce et de baies de sureau.
-
-