

CHAUSSENS À LA BERCE COMMUNE



Ingrédients pour 20 pièces

Ingrédient	Quantité
Feuilles de berce	1 saladier (plutôt jeunes)
orties fraîche	1 poignée (Facultatif)
pâtes feuilletées	4
crème d'amandes	200 ml
Feta	150 g
Pignons de pin	80 g
Huile d'olive	1 càs
échalote	1
bouillon végétal	1 càs
moulin à poivre	5 tours

Préparation

1. Laver et ciseler la berce (et les orties) . Emincer l'échalote et la faire suer dans l'huile d'olive quelques minutes avant d'ajouter la berce et les orties. Laisser mijoter doucement en ajoutant le bouillon végétal et la crème d'amandes. Ajouter la feta émiettée et les pignons de pins à la préparation refroidie et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

2. Réaliser les disques de pâtes feuilletée à l'emporte-pièce et remplir d'une cuillère de préparation. Replier les bord pour réaliser un chausson et souder à l'aide d'une fourchette les bords l'un contre l'autre.

3. Cuire au four à 180° pendant 15 minutes jusqu'à ce que les chaussons soient légèrement dorés. Servir aussitôt. Bon appétit
