

Feuilletés à la viande et au sésame



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200 g de boeuf haché (1/2 lbs, 7 onces)
- 2 cuillères à soupe (à table) de sauce soja
- 1 oignon rouge ou blanc
- 1 jaune d'oeuf
- graines de sésame

Préparation

Mixez la viande avec la sauce soja et l'oignon.

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez des cercles dans la pâte feuilletée.

Garnissez-les de viandes et pliez-les en deux afin de former des petits chaussons.

Soudez les bords.

Dorez-les avec le jaune d'oeuf. Répartissez quelques graines de sésame.

Enfournez environ 15 mn à 180°C (thermostat 6, 350°F), jusqu'à qu'ils soient joliment dorés.

Servez chaud ou froid.