

## Chaussons au fromage



Pour une quinzaine de petits chaussons

**Préparation** : 20 min    **Cuisson** : 15 min

Ingrédients \_ 1 rouleau de pâte feuilletée \_ 5 à 6 tranches de fromage à croque-monsieur ou des cubes de fromage (conté, gruyère...) \_ 1 jaune d'oeuf \_ graines de pavot

### Préparation

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



Garnissez-les de morceaux de fromage et pliez-les en deux afin de former des petits chaussons. Soudez les bords.



Dorez-les avec le jaune d'oeuf puis répartissez quelques graines de pavot.



Enfournez environ 15 min à 180°C (thermostat 6, 350°F), jusqu'à qu'ils soient joliment dorés. Servez chaud ou froid.

