

Petits chaussons épicés à la viande

Ingrédients (6 personnes):

- ✚ 1 pâte brisée,
- ✚ 400g de viande hachée
- ✚ 1 poivron rouge
- ✚ 2 grosses tomates
- ✚ 2 gousses d'ail
- ✚ 1 oignon
- ✚ 1 petite carotte
- ✚ vache qui rit
- ✚ 1 cs de mélange d'épices pour tajines (Ducros)
- ✚ curcuma
- ✚ 3 ou 4 pincées de piment de Cayenne
- ✚ sel et poivre



Préparation:

- Emincer finement l'oignon et les gousses d'ail .Eplucher et émincer très finement la carotte .Faire chauffer de l'huile d'olive et faire revenir l'oignon l'ail et la carotte.
- Pdt ce temps, ébouillanter, peler et épépiner les tomates .Détailler en petits dés .Epépiner le poivron et le couper en petits dés.
- Une fois que les oignons sont translucides, ajouter la viande hachée et le poivron rouge en dés.
- Une fois la viande cuite, ajouter les dés de tomates .Bien mélanger le tout.
- Saler ,poivrer ,saupoudrer de curcuma ,ajouter 1càs de mélange d'épices à tajines ,et 3 ou 4pincées de piment de Cayenne .Laisser mijoter quelques instants jusqu'à que tous les légumes aient bien cuits .
- Etaler la pâte et à l'aide d'un bol et d'un couteau former des cercles.
- Etaler un peu de farce sur les disques et quelques dés de vache qui rit.
- Fermer les chaussons en pressant les bords avec une fourchette .Badigeonner les chaussons de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner 20min à 200°.

