

CHAUSSONS AUX POIREAUX ET AU GINGEMBRE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- FARINE À PAIN BLANC	400g
- LEVURE	2 c à café (sèche)
- SEL	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	1.5 c à soupe
- EAU	230 ml
- BLANC(S) DE POIREAUX	5
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- NOIX DE CAJOU	100g
- OIGNON(S)	1 petit
- GINGEMBRE	2 c à café
- LAIT	2 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	3 c à café (sec)
- PAPRIKA	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez finement les poireaux.
- Nettoyez et coupez les champignons en 4 ou 6.
- Emincez finement l'oignon.
- Préparez la pâte à pizza dans la machine à pain avec la farine de pain blanc, la levure, le sel, l'huile et les 230 ml d'eau, position « dough pizza » (45 minutes).
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre de cuisson. Ajoutez les champignons et les poireaux. Remuez et laissez cuire pendant 2 minutes.
- Ajoutez alors la sauce soja ainsi que 2 c à soupe d'eau et les noix de cajou. Diminuez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes.
- Enlevez le couvercle et laissez évaporer le surplus d'eau de cuisson.
- A l'aide d'un rouleau, formez des ronds de pâte à pizza assez fine. Farcissez avec le mélange aux poireaux. Refermez le chausson.
- Placez le chausson dans un plat allant au four, badigeonnez avec un peu de lait et saupoudrez de paprika.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pendant 12 à 15 minutes.

Présentation:

Servez les chaussons avec éventuellement une petite salade verte.

