

Chaussons aux Pommes, Oignons Caramélisés et Brie au Miel Truffé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Oignons	1
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Miel	4x ½ c à café (Truffé)
- Pommes Jonagold	1 c à soupe
- Brie	100-150g
- Jaunes d'Oeufs	1
- Lait	1 c à soupe
- Farine	2 c à soupe
- Graines de Sésame	un peu
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Épluchez et coupez l'oignon en fines lamelles.
- Faites-les fondre dans une poêle chaude avec l'huile d'olive. Réservez.
- Épluchez, évidez et coupez la pomme en fines tranches.
- Taillez le brie en tranches épaisses. Poivrez-les. Réservez.
- A l'aide d'un moule à rabat pour chaussons, découpez la pâte feuilletée en 4 grands cercles.
- Farinez ensuite votre moule ainsi qu'une face (extérieure) des cercles de pâte.
- Déposez un cercle côté farine sur le moule à chausson puis en son centre, placez 3-4 lamelles de pomme avec les oignons caramélisés puis un morceau de brie. Nappez le tout de miel truffé.
- Refermez en rabattant la partie mobile du moule sur l'autre moitié du cercle de pâte.
- Fermez bien les bords et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Mélangez le jaune d'œuf avec le lait.
- Badigeonnez le chausson avec ce mélange. Salez et poivrez la pâte puis saupoudrez quelques graines de sésame.
- Enfournez 15-20 minutes environ et servez les chaussons bien dorés.

Remarque:

Accompagnez d'une salade ...