



Chaussons à la viande de pot au feu et julienne de légumes

03/02/2015 à 15h28

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de reste de viande de pot au feu
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- muscade
- 1 petite boîte de sauce tomate
- 2 carottes
- 2 courgettes

Préparation :

- Après avoir lavé et pelé les carottes et les courgettes, taillez-les en julienne à l'aide d'un économe ;
- Dans l'huile d'olive, faites revenir les oignons émincés avec les légumes et la viande effilée. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade. Laissez cuire 3 minutes en remuant régulièrement puis ajoutez la sauce tomate et laissez mijoter à feu doux quelques minutes .Puis retirez du feu et laissez refroidir ;
- Sur des ronds de pâte feuilletée, déposez une boulette du mélange refroidi. Repliez en deux pour former un chausson. Soudez bien les bords. Dorez le dessus avec un jaune d'œuf. Faites cuire 30 minutes au four thermostat 7 (210°C).