

# CHAUSSONS À LA VIANDE

## ***½ c. à soupe d'huile***

Faire chauffer dans une poêle.

## ***150 g de viande hachée***

Faire revenir 3 minutes dans la poêle, puis verser la viande dans un plat creux. Assaisonner de sel et poivre.

## ***1 oignon émincé***

## ***1 gousse d'ail pressée***

## ***1 tomate, pelée et coupée en dés***

## ***½ poivron rouge, coupé en dés***

## ***4 olives, dénoyautées et coupées***

Faire suer dans la poêle, incorporer à la viande et laisser refroidir.

## ***1 pâte à gâteau rectangulaire***

Couper la pâte au milieu dans le sens de la longueur et trancher chacune des deux bandes en quatre. Répartir la farce sur la moitié de chaque carré de pâte, tout en laissant un bord de 2 cm.

## ***1 œuf battu***

Enduire d'œuf les bords des carrés de pâte. Rabattre chaque moitié de pâte vide sur la farce. Appuyer sur les bords avec une fourchette. Poser les chaussons sur une plaque à gâteau recouverte de papier à pâtisserie et les enduire d'œuf.

## ***Cuisson***

Environ 20 minutes au milieu du four préchauffé à 220 degrés.

