



# Le Miam d'Emilie



## Cakes, muffins, quiches & co > Chaussons salés : abricot sec, courgette, chèvre & miel



### Pour 5 gros chaussons

**Chaussons salés : abricot sec, courgette, chèvre & miel**

Temps de préparation : 30minutes.

Temps de cuisson : 15minutes.

Mode de cuisson :



- Pour la pâte : - 300 g de farine
- 1 pot de yaourt nature brassé
- 10g huile olive
- 6g levure chimique
- 50g eau tiède
- 1 pincée sel
- 10g basilic congelé
- poivre blanc (facultatif)
- 150g chèvre frais (ceux pré-découpés en rondelles ou type chav)
- 20g miel liquide

**Pour fêter l'arrivée du printemps, une recette avec de belles couleurs et des saveurs du soleil : il**

***s'agit de gros chaussons dont la pâte est légèrement crousti sur le dessus et moelleuse à l'intérieur.***

***Etant une adepte du sucré-salé, j'aime beaucoup réaliser cette recette qui est rapide et vraiment délicieuse avec un mélange de courgettes, de chèvre, de miel et d'abricots secs ; le tout enveloppé d'une pâte parfumée au basilic. Cela fait un repas idéal pour le soir accompagné d'une salade, c'est facile, rapide et bon !***

## **Prépare la pâte au basilic**

Dans un saladier, mélange la farine, le sel, la levure chimique (et le poivre blanc).  
Creuse un puits, ajoute l'huile d'olive, le yaourt nature et le basilic surgelé.  
Travaille l'ensemble à la main en ajoutant progressivement l'eau tiède. La pâte est un peu collante.  
Forme une boule de pâte, recouvre-la d'un torchon propre et laisse reposer le temps de préparer la garniture.

Préchauffe le four à 200°

## **Prépare la garniture**

Détaille la courgette en mini-dés. Les faire revenir dans une petite poêle 3 minutes sans cesser de remuer à la spatule en bois (au besoin, on ajoute une petite goutte d'huile d'olive si ça croche).  
Réserver

Détaille les abricots secs moelleux en mini-dés également.  
Puis, dans un saladier, battre au fouet électrique le chèvre frais avec le miel, le sel et le poivre blanc.  
On ajoute les mini-dés d'abricots et de courgettes, et on mélange bien à la cuillère.

## **Cuisson**

Divise la boule en 5 petites boules de pâte d'environ 100 g chacune.  
Les étaler au rouleau sur le plan de travail (sans le fariner !) en cercles sur quelques millimètres d'épaisseur.

Dépose une belle cuillère à soupe de garniture au centre de l'une des moitiés de chaque futur chausson.  
Referme en demie-lune et soude les bords à l'aide des dents d'une fourchette (bien appuyer).

Enfourner sur une plaque recouverte d'un papier cuisson pour 15 minutes, jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée.

Déguster tiède, avec une bonne salade

<o:p> </o:p>

**+++**

*On peut éventuellement les réaliser de plus petite taille afin de les servir au moment de l'apéritif.*

*Il est tout à fait possible de garder la recette de la pâte légère à base de yaourt et de varier la garniture en fonction des restes de votre frigo ;)*

<o:p> </o:p>

