



Mon chausson au jambon de dinde et fromage

Ingrédients :

Pâte aux petits suisses de [Loky](#)

- ~~3 petits suisses~~ (comme je n'en avais pas, j'ai utilisé 18 cl de crème fraîche à 5%)
- 180g de farine
- 90g de beurre
- sel

Farce

- 3 tranches de jambon de dinde halal ou autre charcuterie
- du fromage (j'ai mis du babybel, mais on peut mettre du gruyère...)
- 3 cas de crème fraîche (j'ai mis de l'allégée à 5%)
- des olives vertes

Préparation :

Préparez votre pâte à petits suisses en mélangeant tous les ingrédients et mettez la au frigo pendant 1 heure. Elle ressemble à ça avant de former la boule.

Mélangez tous les ingrédients pour la farce et les mixez très fin au hachoir. Vous obtenez une pâte collante comme ceci :

Étalez votre pâte sur un plan fariné et découpez des cercles plus ou moins grands, cela dépend de la taille de vos chaussons.

Placez votre farce et refermez votre chausson en aplatissant les bords avec une fourchette pour les souder.

Badigeonnez de lait le dessus au pinceau pour avoir une jolie couleur dorée. Vous pouvez former des dessins comme ici j'ai quadrillé.

Mettre au four à Th 6/7 .

Sortir quand le dessus du chausson est doré.

Bon appétit !