

Chaussons à l'italienne



Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 4 chaussons :

Pour la pâte :

250 g de farine

1 cube de levure de boulanger

3 c à s d'huile d'olive

1/2 c à c d'origan séché

1 c à c de sel fin

Pour la garniture :

400 g de mozzarella

4 c à s de coulis de tomates

2 tomates

4 c à c d'huile d'olive

2 branches de basilic

Poivre du moulin

Préparation de la pâte à pizza : émietter la levure de boulanger dans la farine, ajouter le sel, l'huile d'olive, l'origan et 12 cl d'eau tiède. Pétrir pour former une pâte souple pendant 10 mn et laisser reposer environ 1 h sous un linge : la pâte doit doubler de volume.

Une fois la pâte levée la malaxer avec le poing puis la pétrir à nouveau 2 mn. La diviser en 4 parts égales et l'étaler au rouleau en 4 disques sur le plan de travail fariné.

Déposer le coulis de tomates sur les disques en l'étalant avec le dos d'une cuillère et en préservant sur le pourtour un bord de 1cm environ.

Couper la mozzarella et les tomates en fines tranches et les déposer sur une moitié des disques. Ajouter quelques feuilles de basilic et poivrer (j'ai aussi salé un peu). Napper d'un peu d'huile d'olive et refermer les disques sur la garniture pour former des chaussons. Pincer les bords avec les dents d'une fourchette pour bien sceller les chaussons.

Les mettre ensuite sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et cuire à four préchauffé à 200° pendant 12 mn environ (20 mn dans mon four).

Accompagner éventuellement d'une petite salade de tomates cerises aux olives noires et au basilic, assaisonnée de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>