

## Chaussons briochés aux trois fromages



Aujourd'hui je vous propose du salé ! Une petite création qui rassemble trois fromages, la ricotta, le beaufort et le comté dans de délicieux chaussons briochés, c'est juste divin ! Les fromages vont parfaitement ensemble, c'est très gourmand, très réconfortant, parfait ! J'ai adoré ! C'est très simple à réaliser et plutôt rapide. Idéal pour un repas du soir ou même pour le midi avec une salade.

### **Pour environ 10 chaussons**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte briochée:**

10cl de lait

40g de beurre

1 oeuf

250g de farine

1c. à café de sucre

5g de levure de boulanger fraîche

Sel

##### **Pour la garniture:**

120g de ricotta

20g de beaufort

35g de comté

Sel, poivre

Herbes

#### **Préparation:**

**Préparez la pâte :**

Dans un saladier, versez la farine avec une pincée de sel, le sucre et la levure émiettée. Faites tiédir 30sec le lait et le beurre au four à micro-ondes. Versez le mélange dans le saladier et ajoutez-y l'oeuf.

Travaillez la pâte pendant 5min, à la main ou au robot. Couvrez le saladier d'un torchon propre. Laissez gonfler 30min à température ambiante, puis au minimum 2H au frais.

### **Préparez la garniture:**

Dans un bol, fouettez la ricotta. Râpez le beaufort et le comté et ajoutez-les ainsi dans le bol avec la ricotta, mélangez bien.

Salez, poivrez et ajoutez les herbes que vous souhaitez. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte sur une épaisseur de 2mm sur un plan de travail fariné. Découpez des cercles de 15cm de diamètre jusqu'à épuisement complète de la pâte.

Déposez les cercles de pâte sur l'appareil à chaussons. A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez de la garniture sur un côté des cercles. Badigeonnez d'un peu d'eau sur les bords. Refermez l'appareil pour former des chaussons. Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'à avoir fait tous les cercles et utilisé toute la garniture.

Déposez ainsi vos chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'un peu de lait et enfournez-les pour 25 à 30min.

Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade verte.