

Feuilletés à la viande et à l'artichaut



Pour 4 personnes :

250 g de viande hachée

1 oignon haché

1 CS de persil haché

4 fonds d'artichauts en conserve

1 à 2 CS rases de chapelure (*fac*)

1 CS d'huile

80 g de fromage râpé

Sel et poivre + Épices au choix (*curry, colombo, piment, massalé, etc.*)

2 pâtes feuilletées rectangulaires

1 jaune d'œuf pour la dorure

- Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon haché, jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter la viande hachée et le persil haché.
- Laisser cuire 10 minutes, en remuant régulièrement. Saler et poivrer. Ajouter les fonds d'artichauts hachés et laisser cuire 1 minute. Égoutter la préparation dans une passoire.
- Mettre la préparation dans un saladier, ajouter la chapelure (*cela aide à absorber l'humidité de la farce et évite ainsi de détremper le feuilleté*) et le fromage râpé. Bien mélanger.
- Étaler finement la pâte sur le plan de travail et la découper en 2.
- Plier les 2 rectangles obtenus et passer le rouleau à losanges sur la première moitié. Mettre un peu de farce sur la seconde moitié.
- Plier les 2 moitiés, en forme de chausson et bien souder les bords, à la fourchette.
- Recommencer les opérations avec la seconde pâte.
- Passer un peu de jaune d'œuf battu, avec un peu d'eau, à l'aide d'un pinceau, pour la dorure et enfourner à 200°C (*four préchauffé*), pendant 20 minutes environ.
- Servir avec une salade verte, bien assaisonnée.

