NutriDiet Solutions

Chausson feuilleté

L'avis NutriDiet

Energie : 280 kcal pour 100g

1 portion de 100g

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 pâte feuilletée
Du concentré de tomates
2 tranches de jambon (80g)
100g de champignons
100g de chèvre
50g de gruyère râpé
20g de crème fraiche
Basilic frais

Déroulez la pate feuilletée. Etalez le concentré de tomates sur la moitié de la pâte. Sur cette même moitié, ajoutez du basilic ciselé, puis le jambon en lanière, le chèvre en tranches, les lamelles de champignons, la crème puis parsemez de gruyère râpé. Plier la pate en 2 de façon à refermer le chausson. Pincer les bords pour le rendre étanche.

Faites cuire au four pendant 20 minutes à 180 degrés. Servez chaud avec des crudités.

Eve Roudière – Karine Creyx – Violaine Guinebertière – Tous droits réservés