

Chausson feuilleté, sauce Mornay à la julienne de jambon, bébés épinards, salade mesclun et vinaigrette balsamique |

Recette pour 4 personnes

Description

Pâte feuilletée dorée garnie d'une sauce Mornay avec une julienne de jambon et de bébés épinards. Une salade mesclun accompagne cette assiette, arrosée d'une vinaigrette balsamique.

Ingrédients

Chausson feuilleté et Mornay

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 200 Gr Jambon blanc
- 2 Poignée(s) Bébés épinards
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Farine
- 15 Gr Beurre
- 150 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 75 Gr Fromage râpé suisse
- 5 Tour(s) de moulin Poivre blanc

- Sel et poivre

Salade mesclun, vinaigrette balsamique

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 45 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre balsamique
- 1 Gousse(s) Ail haché

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Détaillez des ronds de feuilletage de 12 cm de diamètre.

Émincez comme une julienne vos tranches de jambon blanc.

Réalisez votre dorure avec un oeuf que vous allez battre avec deux cuillères à soupe d'eau.

Prévoir un pot de 200 ml d'eau avec un pinceau.

Assurez-vous que vos feuilles de bébés épinards soient propres.

Sauce Mornay

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine en fouettant vivement, laissez cuire 2 minutes pour obtenir un mélange lisse. Ajoutez le lait en dehors du feu en fouettant, remettez sur le feu et fouettez continuellement pour épaissir et cuire la béchamel.

Une fois bien cuite, ajoutez sel, poivre, muscade et le fromage râpé.

Montage des chaussons

Déposez les ronds de feuilletés devant vous. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, exercez une pression sur le rond de feuilletage de manière à l'ovaliser. On parle d'une hauteur d'environ 20 cm.

Lorsque vous étalez votre pâte feuilleté, faites en sorte que les extrémités de votre ovale soient plus épaisses que le centre.

Déposez au centre de votre pâte la Mornay froide, ajoutez la julienne de jambon et les feuilles de bébé épinard.

Badigeonnez légèrement le contour de votre chausson avec de l'eau froide, rabattez la partie supérieure sur celle du bas.

Pressez légèrement avec vos doigts tout le contour du chausson pour le fermer et bien le souder.

Retournez le chausson sur une plaque de cuisson avec papier cuisson. Badigeonnez la surface plane avec votre dorure. À l'aide de la pointe d'un couteau, réalisez un joli quadrillage sur la surface.

Placez vos chaussons au frigo durant un minimum de 30 minutes avant de les cuire dans un four chaud.

La cuisson devrait durer aux alentours de 20 minutes.

Salade de mesclun, vinaigrette balsamique

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et l'ail, sel et poivre. Versez sur le mesclun et mélangez.

Montage de l'assiette

Placez dans une assiette plate la salade mesclun d'un côté et le chausson de l'autre.

Bon appétit!