



# Petits chaussons au reblochon

Le reblochon, ce n'est pas que pour la tartiflette ! *Sat'info* te propose de préparer ces petits chaussons aux saveurs champêtres et acidulées, grâce à la présence de cranberries séchées. Attention, une courgette est cachée dedans !



1

## Ingrédients pour 4 chaussons :

- 1/2 courgette
- 150 g de reblochon
- Des cranberries séchées
- 1 pâte feuilletée



2

Couper la demi-courgette en bâtonnets, puis en petits cubes.



3

Coupe le reblochon de la même manière.



4

Découpe 4 cercles dans la pâte feuilletée en découpant autour d'un bol retourné.



5

Dépose des cubes de courgette et de reblochon ainsi que des cranberries sur la moitié de chaque cercle, en laissant les bords libres. Rabats la moitié non garnie sur l'autre et soude bien les bords. Place-les sur une plaque de cuisson et mets-les au frais le temps de préchauffer le four.

Préchauffe le four à 200 °C. Enfourne tes chaussons pendant 15 mn. Déguste-les chauds ou tièdes !



27