FEUILLETÉS A LA VIANDE

Préparation : 1h
cuisson : 45 min
4 personnes :

– 250g de viande hachée
– 1 oignon haché
– 1 cuillère à soupe de persil haché
– 4 fonds d’artichauts en conserve
– 1 cuillère à soupe d’huile
– 80g de fromage rouge râpé
– 1 jaune d’œuf
– Du sel, poivre

1. Faitez chauffer l’huile dans une poêle et y faire revenir l’oignon haché jusqu’à ce qu’il soit translucide, ajoutez la viande hachée et le persil haché, laisser cuire environ 10 minutes en remuant régulièrement avec une cuillère en bois, saler et poivrer, ajouter le fonds d’artichauts hachés et laisser cuire 1 minute,
2. Egouttez la préparation dans une passoire. Mettre la préparation de viande hachée dans un saladier, ajoutez la chapelure et le fromage râpé, bien mélanger.
3. Étalez finement la pâte sur un plan de travail fariné et découpez-la en rectangle de longueur de la baisse et 20cm de large.
4. Mettre la farce transformée en bâtonnets sur l’une d’extrémité de rectangle et roulez la pâte sur elle-même en serrant bien avec la main.
5. Coupez le roulé en tranches de 7cm de large, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Badigeonnez-les de jaune d’oeuf avec un pinceau de cuisine.
7. Faites cuire au four moyen jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés. Servir aussitôt.