

Abbaye de Tamié et coing en chaussons

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte feuilletée ;
- ;
- 1 coing (300 g environ) ;
- 2 cuillères à soupe de jus de citron ;
- 5 cl de vinaigre de cidre ;
- 130 g de sucre roux ;
- 1 jaune d'oeuf

La recette

Pour commencer cette recette au fromage de l'abbaye de Tamié, portez à ébullition 1 litre d'eau avec le jus de citron et 30 g de sucre. Épluchez le coing, ôtez le cœur et coupez la chair en petits morceaux. Faites les cuire dans l'eau citronnée durant une quinzaine de minutes puis égouttez les. Versez le sucre restant et le vinaigre dans une petite cocotte. Lorsque le vinaigre arrive à ébullition, ajoutez les morceaux de coing. Faites compoter à feu doux et à couvert durant une quinzaine de minutes, en mélangeant régulièrement puis laissez refroidir.

Découpez 4 disques de pâte feuilletée. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau puis badigeonnez le bord des disques de pâte avec cette dorure. Déposez une tranche de Tamié puis une cuillerée de coing par dessus. Repliez la pâte sur elle même et refermez le chausson en soudant bien les bords. Réservez au frais 15 minutes. Préchauffez le four à 200° (th 7).

Posez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez le dessus avec le reste de dorure et enfournez pour une vingtaine de minutes. Les chaussons au **Tamié** doivent être bien gonflés et dorés. Servez tiède ou chaud, accompagné d'une salade verte.