

## Panzerottini aux légumes et chèvre

Les "panzerotti" sont des chaussons italien En version mini, cela donne des panzerottini !

**Portions :** 5 à 7 chaussons

**Préparation :** 40 minutes

**Cuisson :** 55 minutes

150 g de farine

75 g de beurre

1 petit oeuf

1 pincée de sel

1 tomate

2 échalottes

1/4 - 1/2 bûche de chèvre

100 g d'épinard frais

1 c.s d'huile d'olive



Mettre la farine, le sel et le beurre en petits morceaux dans un saladier. Effritez du bout des doigts. Ajouter l'oeuf et 5 cl d'eau froide. Pétrir légèrement.

Former une boule avec la pâte.

Couper la tomate, les échalottes, les épinards et la bûche de chèvre en petits dès.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte finement. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper des cercles de 7-8 cm de diamètre.

Garnir de légumes et plier en deux afin de former des petits chaussons. Souder les bords.

Faire cuire environ 15 min dans le four préchauffé à 180°C, jusqu'à qu'ils soient joliment dorés.