Petits chaussons à l'avocat

Catégories : Apréo/entrée/plat * végétarien

Ingrédients:

- un paquet de pâte à chausson
- 200 gr de mozza
- 1 avocat
- 1 à 2 poivrons grillés à l'huile (selon la taille)
- le jus d'1/2 citron vert
- une pincée de poivre noir
- un jaune d'œuf

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un bol écrasez l'avocat avec une fourchette puis mélangez avec le jus de citron vert et le poivre.

Coupez la mozzarella en petits rectangles et les poivrons en lanières d'1 cm environ.

Sur une feuille de papier sulfurisé, placez votre petit cercle de pâte à chausson. Sur une moitié déposez une càc de mélange à l'avocat, des petits morceaux de mozza et une lanière de poivron.

Refermez ensuite vos petits chaussons et collez les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que les petits chaussons soient bien dorés.

Bon appétit !