



Anciulata

Chausson chaud fourré à l'oignon

Ingrédients

4 personnes

1 pâte feuilletée
4 oignons
1 pincée de sel
1 jaune d'oeuf
Huile d'olive pour la poêle
Poivre



Préparation

Préparation : 10 min Cuisson: 20/25 min à 180°

Coupez les oignons en lamelle.
Versez-les dans une poêle.
Ajoutez le sel, laissez suer 5 min.
Ajoutez le poivre, laissez suer 10 min.
Les laisser refroidir.

Découpez la pate feuilletée en
4 morceaux de sorte à former
des rectangles.
Déposez les oignons sur la partie
basse & rabattez la pâte.
Soudez les bords avec les doigts.

Faites des entailles sur les dessus.
Badigeonnez 1 jaune d'oeuf
pour dorer l'anciulata.

Mettre au four pendant 20/25 min

Mon petit conseil : le secret de la réussite réside dans le dosage du poivre & votre appétence pour les plats relevés. Accompagner avec une salade verte, c'est un délice !

Bon appétit !



CLIO & CO