

## Chausson au boudin blanc & au chutney de poires et oignons rouges

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée (sans additif ni conservateur)
- 1 échalote
- 2 boudins blancs
- 30 g de beurre doux
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de lait
- Poivre du moulin
- 400 g de poires
- 1 oignon rouge
- 150 g de sucre cassonade
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

### Préparation

- Pelez et évidez les poires, coupez-les en dés.
- Épluchez et émincez les oignons.
- Mettez le tout dans une casserole et faites compoter à feu doux pendant 30 minutes avec le sucre et la cannelle. Lorsque la texture est proche d'une compote avec de beaux morceaux, arrêtez la cuisson.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'échalote hachée. Faites cuire pendant 2 ou 3 minutes à feu doux.
- Enlevez la peau du boudin blanc, coupez-le en morceaux et ajoutez-le. Faites colorer le tout.
- Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez 4 disques.
- Dans un bol, battez à la fourchette le jaune d'œuf et le lait. Badigeonnez les bords de la pâte sur environ 5 mm.
- Déposez quelques cuillères à café de chutney sur une moitié, puis des morceaux de boudin blanc.
- Fermez le chausson et pincez les bords.
- Badigeonnez chaque chausson avec le jaune d'œuf restant.
- Disposez les chaussons sur une plaque recouverte de papier de cuisson et enfournez pour 20 minutes en surveillant la cuisson.

### Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 471 mg**



- **Phosphore : 174 mg**



- **Sel : 1.5 g**

