

Recette : CHAUSSONS AUX QUATRE FROMAGES !



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

La Cuisine des Campagnards !

C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

CHAUSSONS AUX QUATRE FROMAGES !

Apéritifs

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza préétalée
- 125 grammes de mazzarella di buffala
- 50 grammes de mascarpone
- 50 grammes de parmesan
- 50 grammes de gruyère ou de comté

PRÉPARATION

1. Dérouler la pâte à pizza.
2. Découper dedans des disques à l'aide d'un emporte-pièce.
3. Répartir les morceaux de fromages au centre de chaque disque et les fermer délicatement.
4. Souder correctement les bords de chaque chausson.
5. Disposer les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Un Conseil ?

Déguster dès la sortie du four !

Environ 15 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !