

# Tenderflake



## CHAUSSENS-PANINIS

### INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes  
congelées TENDERFLAKE®

8 tranches de salami de Gênes,  
coupées en deux

4 tranches de poitrine de dinde  
rôtie au four de style Deli,  
coupées en quatre

30 mL (2 c. à soupe) de poivrons  
rouges rôtis finement hachés

2 petits bocconcini, tranchés  
chacun en quatre

30 mL (2 c. à soupe) de basilic  
finement haché

Poivre fraîchement moulu

1 œuf battu

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 200 °C (400 °F).

SORTIR les croûtes à tarte du congélateur et les laisser décongeler de 10 à 15 minutes à la température de la pièce.

RETIRER les croûtes à tarte de l'assiette d'aluminium et les abaisser doucement sur une surface de travail propre, plane et légèrement enfarinée. Si la pâte se fendille, la compresser aux endroits fragilisés et, avec les doigts mouillés, la réparer. Couper quatre cercles de 9 cm (3 ½ po) de diamètre dans chacune des croûtes à tarte.

PLACER sur l'une des moitiés de chaque cercle de pâte deux morceaux de salami empilés, deux quarts de tranche de dinde, une tranche de bocconcini, des poivrons rouges rôtis et du basilic haché. Poivrer.

ENDUIRE d'œuf battu les rebords de la pâte. Plier la pâte sur le mélange de manière à former une demi-lune. Presser délicatement les côtés ensemble et plisser les rebords à l'aide d'une fourchette. Badigeonner légèrement le dessus de chaque chausson avec de l'œuf battu.

FAIRE CUIRE de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Conseils

Choisir les charcuteries, les fromages et les condiments préférés de la famille afin de personnaliser ces chaussons.

Remplacer le bocconcini par 20 mL (4 c. à thé) de fromage mozzarella râpé.

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Cuisson:** 40 minutes

**Durée totale:** 50 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.