

[Accompagnements/Chaussons farcis à l'oignon et tomate](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

08  
45 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



**Ingrédients**

Pâte feuilletée :

500 g de farine

400 g de margarine Fleurial

1/2 verre à café d'huile Elio

De l'eau

sel

La farce :

500 g de tomate

1 oignon

Ail

5 cuillères d'huile Elio

feuilles de laurier et thym

sel

### **Préparation**

Pour la pate :

Melangez la farine le sel et l'huile Elio.

Puis ajoutez la margarine Fleurial

mélangez avec la farine.

Ajoutez l'eau, ramassez la pate

Farinez une surface de travail et laissez reposer.

Pour la farce :

mettez l'oignon, l'ail dans une poile.

Ajoutez de l'huile Elio, le sel

Puis ajoutez les tomates, le thym et le lauriers, laissez cuire.

Une fois la sauce cuite, étalez la pâte feuilletée et versez la farce

Formez vos petits salés en forme de chausson, mettez du jaune d'œuf et enfourné.