

CHAUSSENS DE BISON AUX CHAMPIGNONS

20 chaussons (100 g d'appareil / 50 g de pâte crue)

2	œufs	2
400 g	semoule de blé cuite (non salée)	1 ½ tasse
200 g	champignons sautés au beurre	¾ de tasse
1 kg	pâte feuilletée	2 lb
1 kg	bison haché	2 lb
200 g	oignons hachés	¾ de tasse
25 g	oignon vert en rondelle	2 c. à table
150 g	glace de viande ou concentré de bouillon (voir note)	2/3 de tasse
3 g	épices mélangées	½ c. à thé
2 g	muscade	½ c. à thé
2 g	poivre noir moulu	½ c. à thé
15 g	sel (voir note)	1 c. à table
200 ml	crème 35%	¾ de tasse

1. Préparer de la dorure avec un jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau.
2. Faire gonfler la semoule avec de l'eau bouillante (½ semoule, ½ eau bouillante).
3. Faire sauter des champignons en quartiers dans du beurre chaud et réserver.
4. Abaisser la pâte feuilletée et découper en carrés de 12 cm.
5. Mélanger le **bison haché** avec tous les ingrédients de la farce et garnir chaque carré de pâte avec 100 g de cette préparation.
6. Appliquer de la dorure autour de la pâte et replier en triangle, faire une incision sur le dessus.
7. Placer sur un papier de cuisson (papier Parchemin) et cuire au four à 375°F, environ 45 minutes.

Note : La glace de viande est le résultat de l'évaporation d'un fond brun sans sel (bouillon de bœuf, veau ou gibier). Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser un concentré de bœuf liquide (style Bovril). Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel puisque ces produits sont très salés.

Présentation suggérée : Ketchup aux fruits, chicorée, maïs miniature.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin blanc, Clos St-Denis.