Chaussons aux aubergines, petits pois et menthe

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 6 gros chaussons

~ Pour la pâte ~

- 250 g. de farine de blé T65
- 1 c. à s. d'origan séché
- Sel gris de mer & poivre
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de purée d'oléagineux au choix (sésame, amande complète...)
- 10 cl. d'eau

~ Pour la garniture ~

- 100 g. de petits pois écossés
- 200 g. d'aubergine (environ 2)
- 200 g. de pommes de terre
- 1 oignon blanc
- Le jus d'1/2 citron
- Un bouquet de menthe fraîche
- Sel gris de mer
- Poivre

La recette de Juliette

Préchauffer le four à 200° C., th. 6-7.

1. La pâte

- Mélanger du bout des doigts, un à un et dans l'ordre, l'ensemble des ingrédients de la pâte jusqu'à obtention d'une boule de pâte pas trop collante. Réserver.

2. La garniture

- Écosser les petits pois et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes. Les passer de suite sous l'eau froide et égoutter. Réserver.
- Laver les aubergines et les couper en petits dés. Huiler une poêle et faire cuire pendant 20 minutes environ à feu doux et à couvert, jusqu'à ce que les aubergines soient bien fondantes. Réserver.
- Éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire 15 minutes dans une casserole d'eau à feu moyen. Égoutter et écraser afin d'obtenir une purée.
- Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle huilée pendant 5-10 minutes.
- Dans un saladier, mélanger tous les légumes. Ajouter le jus de citron, la menthe ciselée. Saler & poivrer à convenance.

3. La phase finale

- Diviser la boule de pâte en 6 morceaux de taille équivalente.
- Étaler assez finement les 6 morceaux de pâte sur un plan de travail fariné.
- Tracer des cercles de pâte à l'aide d'un bol retourné (ou aidez-vous d'un moule à chausson si vous en avez un). Placer de la farce sur l'une des moitiés de cercle, sans aller jusqu'au bord. Refermer le chaussons et bien sceller les bords (avec un peu d'eau si besoin). Recommencer l'opération 5 fois.
- Placer les chaussons sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfourner pour 15-20 minutes à 200° C.
- Déguster de suite, accompagné de salade verte.