**Feuilleté à la viande hachée**

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf (pour la soudure et dorure)
- 500 g de viande hachée pur bœuf
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 50 g de pain
- 10 cl de lait
- Persil ou ciboulette
- Sel, poivre

Recette :

Faites tremper le pain dans le lait. Dans un saladier, déposez la viande hachée. Mixez l'échalote, l'oignon et l'ail et rajoutez-les dans le saladier. Ajoutez le pain imbibé, le persil, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Déposez la pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Déposez au centre de la pâte feuilletée la viande hachée sous forme d'un boudin. Tassez bien. Badigeonnez l'intérieur de la pâte feuilletée avec l'oeuf battu, puis refermez la pâte feuilletée sur elle-même.

Badigeonnez le dessus du feuilleté avec le reste d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau.

Cuisson :

Faites cuire le feuilleté pendant 30 mn à 180°, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Servez-le chaud avec de la salade verte !

***http://www.evacuisine.fr/***