

## « Chaussons de patate douce »



### Ingrédients :

- 500 gr de patates douces
- 50 cl d'eau
- 200 gr de sucre roux
- 1 bâton de cannelle
- 400 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 200 gr de beurre à température ambiante
- 200 gr de fromage frais (type Philadelphia, St Moret etc...)
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 c à c de cannelle en poudre

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Epluchez les patates douces et coupez-les en morceaux.
3. Portez à ébullition dans une casserole l'eau, les patates douces le sucre roux et la cannelle en bâton. Puis réduisez le feu.

4. Couvrez et laissez sur le feu, 30 à 40 minutes. Mélangez de temps en temps jusqu'à ce que les patates douces soient complètement cuites et le sirop ait pris légèrement. Retirez du feu et laissez refroidir.
5. Ecrasez les patates douces à la fourchette et mélangez avec le reste de sirop de cuisson.
6. Pour la pâte à chaussons, mélangez la farine, le sel, le fromage et le beurre jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Si la pâte est trop sèche, ajoutez par petite dose de l'eau froide.
7. Abaissez la pâte et découpez des cercles d'environ 10 cm de diamètre.
8. Avec une cuillère, ajoutez de la purée de patate douce au centre des cercles de pâte. Humidifiez les bords et repliez la pâte pour obtenir des chaussons.
9. Enfourez les chaussons sur une plaque de cuisson et faites cuire environ 15 minutes.
10. Pendant la cuisson, mélangez le sucre en poudre avec la cannelle en poudre. Sortez les chaussons du four et roulez-les dans le sucre à la cannelle.
11. Servez chaud.

*Recette traduite de l'anglais par Fêtes vous-même depuis le site [www.lacocinadeleslie.com](http://www.lacocinadeleslie.com).*