**Le chausson Cellois**

konijn

varkenslever

gerookt spek

Saint-Hadelin bier

rozijntjes
bladerdeeg

peper en zout

nootmuskaat

eieren

sjalotjes

Ontbeen het konijn volledig. Draai dit door de vleesmolen samen met een varkenslever, gerookt spek en een paar sjalotjes. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Meng met een handvol in bier geweekte rozijntjes, een ei en een flesje Sait-Hadelin bier (amber of blond). Een gelijksoortig bier is ook OK indien dit streekbiertje niet beschikbaar is.

Meng tot een homogene massa en zet die een nachtje weg op een koele plek of in de frigo.

Snijd rechthoeken uit het bladerdeeg. Leg er een paar eetlepels vulling op. Plooi de randen in en rol op. Bestrijk de bovenkant van de ‘chaussons’ met eigeel en zet ze op bakpapier in een ovenschotel, met de naad onderaan, 30 tot 45 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.

Snijd de chaussons in plakken voor het opdienen en drink er uiteraard een streekbiertje bij.