 **Corniottes du Morvan**

**** **Pour 22 Corniottes du Morvan**

Commencer par mettre le fromage blanc dans un tamis pour le laisser s'égoutter.

**La pâte brisée :
- 400 g de farine**
**- ½ càc de sel**
**- 200 g de beurre**
**- 100 g d'eau**

Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) Étaler la pâte au rouleau et découper des cercles d'environ 11 cm de diamètre.
Couvrir et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :
- 500 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **en** [**faisselle**](https://recettes.de/faisselle) **bien égouttée**
**- 60 g de crème fraîche épaisse**
**- 1 œuf + 1 pour dorer**
**- 250 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 200°C** 

Mélanger au fouet dans un saladier, la faisselle bien égouttée, la crème et l'œuf.
Ajouter le fromage râpé. Saler et poivrer.
Badigeonner au pinceau le pourtour d'un disque avec l'œuf battu.
Déposer au centre une cuillerée à soupe de garniture.
Relever les bords pour former un triangle et pincer les bords en laissant au centre une ouverture pour laisser s'échapper la vapeur.
Déposer la corniotte sur la plaque.
Mettre la plaque au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour que la pâte se raffermisse et que les corniottes ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.
Dorer la pâte à l'œuf battu.
Enfourner pour 25 minutes.
À déguster chaud ou froid