



Pains, viennoiseries

Chaussons aux pommes



50 min	20 min	30 min	0	303
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

4 Pomme(s)
1 Pâte(s) feuilletée(s)
30 g **Beurre**
2 c. à soupe **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la compote de pommes

- 1 Éplucher et tailler les pommes en salpicon.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
- 3 Ajouter les pommes, et saupoudrer de cassonade.
- 4 Laisser cuire pendant une quinzaine de minutes, en remuant régulièrement, les pommes doivent être fondantes et légèrement caramélisées.
- 5 Écraser les pommes avec le dos d'une fourchette, puis laisser refroidir.

Étape 2

Cuisson des chaussons

- 1 Découper à l'emporte-pièces des cercles de pâte feuilletée.
- 2 A l'aide d'un pinceau, badigeonner de jaune d'œuf les bords de chacun des cercles.
- 3 Déposer au centre une grande cuillère de compote de pomme, puis refermer chaque cercle sur lui-même, en pressant légèrement sur les bords pour les souder.
- 4 Dorer les demi-cercles avec le reste de jaune, et éventuellement, passer légèrement la pointe d'un

couteau sur la dorure pour former des motifs.

- 5 Déposer les chaussons sur une plaque anti-adhésive, et faire cuire au four à 200°C (Th.6-7) pendant une vingtaine de minutes : les chaussons doivent être bien dorés.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les chaussons aux pommes du four et les laisser refroidir avant de déguster.