

# Chausson aux pommes



4 personnes



10 minutes



Facile

## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes
- 20 g de beurre
- 20 g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille
- Cannelle
- Sucre glace

## Préparation

Dans un faitout, sur feu moyen, mettez le beurre, les tranches de pommes, le sucre cassonade, la gousse de vanille, la cannelle et une cuillère à soupe d'eau. Laissez cuire 15 minutes jusqu'à ce que la compote caramélise et mettez-la de côté pour qu'elle refroidisse.

Déroulez la pâte feuilletée sur votre plan de travail, et à l'aide d'un emporte-pièce cannelé si possible, découpez des cercles de pâte feuilletée. Déposez-les sur la plaque de cuisson, sur une feuille de papier sulfurisé. Déposez plutôt sur la droite deux belles cuillères à soupe de compote froide.

Battez l'œuf entier dans un bol, et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez sur le pourtour du cercle.

Repliez les cercles sur eux-mêmes pour former les chaussons aux pommes. Il est important de bien souder les côtés des chaussons, en farinant vos doigts et en tapotant sur le bord des chaussons.

Ainsi, la compote de pommes ne pourra pas s'échapper des chaussons à la cuisson.

Dans le bol contenant la dorure (l'œuf entier battu), ajoutez 1 cuillère à café de sucre glace et mélangez. Badigeonnez chaque chausson de ce mélange.

Réalisez un quadrillage avec la pointe d'un couteau. Terminez en réalisant un petit trou dans chaque chausson, avec la pointe d'un couteau, afin que la vapeur de la compote de pommes s'échappe et que le feuilletage soit bien croustillant. Dans un four préchauffé à 175°C, enfournez vos chaussons pour 25 à 30 minutes de cuisson. Ils doivent être bien dorés et croustillants à la sortie du four.