

Chaussons aux pommes



6 personnes



45 minutes



Facile

Ingrédients

Pour 6 chaussons :

Pour la compote :

- 6 pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 pointe de cannelle
- 1/2 verre d'eau

Pour les chaussons :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de lait

Préparation

Réalisez la compote : épluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Déposez les morceaux dans une casserole avec le sucre roux, la cannelle et l'eau. Couvrez et faites cuire sur feu moyen pendant 25 minutes. Enlèvez le couvercle et finissez la cuisson jusqu'à ce que l'eau rendue par les pommes disparaisse complètement. Ecrasez la compote au presse purée et laissez refroidir.

Déroulez la pâte feuilletée. Coupez des disques avec le bord d'un bol (environ 12 cm de diamètre). Déposez ces disques sur un papier sulfurisé. Cassez l'oeuf en séparant le blanc du jaune. Mélangez le jaune avec les 2 cuillères à soupe de lait. Avec un pinceau badigeonnez les bords de chaque disque de ce mélange.

Allumez le four à 200°C (thermostat 6/7).

Déposez 2 petites cuillères à soupe de compote sur chaque moitié de disque. Repliez la première moitié sur la seconde et collez les deux bords l'un contre l'autre. Avec les dents d'une fourchette appuyez bien tout autour des bords de chaque chausson. Passez le mélange oeuf/lait, au pinceau, sur chaque chausson. Avec la pointe d'un couteau faites une petite entaille sur le dessus du chausson pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson et mettez les chaussons au four, sur une plaque huilée, pour 20 à 25 minutes, en surveillant la cuisson.