

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Repos : 1 h + 1 h - Cuisson : 15 mn - Difficulté : Moyen



Chaussons aux pommes brioché

> Préparation

- Dans un saladier, mélanger les farines, la levure, et le sucre. Ajouter ensuite la purée d'amandes et le lait tiède. Bien mélanger pour former une boule, puis pétrir quelques instants afin qu'elle soit bien homogène. Remettre dans le saladier, couvrir d'un torchon, et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud (four préchauffé 5 min au thermostat le plus bas puis éteint).
- Etaler la pâte, la couper en 6 morceaux et garnir de quartiers de pommes. Saupoudrer de cannelle. Replier chaque morceau de pâte autour des pommes de manière à former un chausson. Déposer sur la plaque du four, couvrir d'un torchon et laisser encore lever 1 h.
- Préchauffer le four à 180°C et enfourner pour 15 mn environ (jusqu'à ce que les chaussons soient dorés).

Ingédients

- 100g de farine d'épeautre
- 120g de farine de blé T80
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 cuillerées à soupe de sucre roux
- 60g de purée d'amandes complètes
- 120ml de lait d'amandes tiédi
- 2 pommes
- 1 voile de cannelle