



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Chausson aux pommes .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf + eau
 - 1 pâte feuilletée
 - 3 pommes
 - Cannelle
 - Sucre vanillé
-
- Éplucher et détailler les pommes en dés
 - Les mettre dans une casserole avec le sucre vanillé
 - Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes soient molles
 - Mélanger afin de les réduire légèrement en purée tout en conservant des morceaux
 - Ajouter la cannelle et laisser refroidir
 - Dérouler la pâte feuilletée et découper des ronds à l'aide d'un bol
 - Diluer le jaune d'œuf avec un peu d'eau
 - Badigeonner de ce mélangeur sur les bords extérieurs des ronds
 - Au centre disposer un peu de compote. Refermer le rond de pâte pour former un demi-cercle
 - Bien aplatir les bords en collant les extrémités en faisant des dessins avec une fourchette
 - Badigeonner de jaune d'œuf sur toute la surface
 - Piquer légèrement la pâte et faire de petites entailles sans traverser la pâte
 - Enfourner à four préchauffé à 200°C th.6-7 pendant environ 20 minutes
 - Bien vérifier la cuisson pour que le dessus dore bien



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs