

CHAUSSENS AUX POMMES

Pour 8 Chaussons

Ingrédients:

- 4 pommes (pommes à compotes)
- 20g de beurre
- 50g de sucre
- 1 c.à café de cannelle en poudre
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'oeuf +1 c.à.soupe d'eau
- 1 c.à soupe de sucre glace

Préparation:

Commence la recette en lavant les pommes, puis en les séchant avec un torchon propre.

Demande à ton second de les peler, de les couper en quartiers et d'enlever les pépins.

Avec un petit couteau à bout rond, coupe les quartiers de pommes en gros morceaux comme des dés.

Ton second peut ensuite commencer à faire fondre le beurre dans la poêle.

Pendant ce temps, pèse le sucre. Ce n'est pas grave s'il y en a un peu plus.

Demande à ton second de verser les pommes et le sucre dans la poêle, et de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit un peu caramélisée.

Hors du feu, et lorsque les pommes sont bien refroidies, saupoudre de cannelle et mélange la compote.

Déroule les pâtes feuilletées tout doucement pour ne pas les briser.

Demande à ton second de découper des disques d'environ 15 cm de diamètre et de les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Tu peux maintenant ajouter ta garniture: dépose 2 à 3 c.à soupe de compote sur chaque disque.

Ton second peut ensuite refermer chaque chausson et en humectant les bords sur le pourtour avec les dents d'une fourchette.

Mélange le jaune d'oeuf avec l'eau et badigeonne -en les chaussons, demande à ton second de préchauffer le four à 200°(th 6-7).

A l'aide du petit couteau, trace des lignes sur le dessus des chaussons pour qu'ils soient plus jolis et plus gonflés.

A ton second dernière mission mettre au four 15 minutes (si cela dore trop vite, baisser la température à 180°C au bout de 10 minutes.

Excellent travail d'équipe !!Saupoudre de sucre glace et place à la dégustation.