



Chaussons aux pommes

Ingredients

Pâte feuilletée

375g de farine

300g de beurre

150g d'eau

1/2 cuillère à café de sel

400g de compote de pommes

1 jaune d'oeuf

Pâte feuilletée

- Pour une dizaine de chaussons aux pommes -

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

Mettre dans le bol l'eau, le beurre en morceaux, le sel et la farine 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé, c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabattre le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 pliages)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on talle en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Préchauffer le four 200°C

Étaler et découper la taille du moule chaussons, bien positionner en pousant l'intérieur.

Fourrer de compote de pommes maison ou pas, puis refermer l'appareil en serrant suffisamment pour que la compote ne s'échappe pas.

A l'aide d'un pinceau badigeonner de jaune d'oeuf

Enfourner environ 20 minutes