



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 étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale 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 à 200°C

Étaler et découper à la taille du moule à chaussons, bien positionner en épousant 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