

# LA RECETTE

## DES CHAUSSONS AUX POMMES

.be



### PRATIQUE

**Pour 4 personnes**  
Préparation : 25 mn  
Cuisson : 30 mn  
Niveau : facile

A servir  
tiède

### INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf pour dorer

#### Pour la compote de pommes :

- 3 pommes
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre roux
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 2 clous de girofle

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Préparez la compote de pommes : lavez et pelez les pommes, coupez-les en petits morceaux. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les dés de pommes, le sucre et les épices. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes environ.

#### ÉTAPE 2

Quand les pommes sont cuites, écrasez-les grossièrement avec une fourchette et laissez refroidir. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).

#### ÉTAPE 3

Déroulez la pâte feuilletée, formez dans la pâte des disques de différentes dimensions avec les moules à chaussons.

#### ÉTAPE 4

Déposez un peu de compote au milieu, en prenant soin de laisser les bords bien dégagés. Enduisez les bords avec du jaune d'œuf dilué à l'eau, à l'aide d'un pinceau. Refermez délicatement en appuyant bien. Badigeonnez le dessus de jaune d'œuf avec le pinceau, enfournez 20 minutes, puis servez-les tièdes.

Bon appétit !

rtbf .be  
tendance

UN GARS, UN CHEF!