



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **CHAUSSON AUX POMMES**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Feuilletée

Compote de Pommes

1 œuf

#### **METHODE :**

Le chausson aux Pommes est l'ami du petit déjeuner et du goûter. Il a toujours ravi les enfants, alors si c'est vous qui le réalisez, leurs yeux vont brillés de mille feux !  
Nous allons réaliser quatre chaussons aux pommes dans cette recette.

Prenez un morceau de pâte feuilletée et positionnez-le face à vous, comme à la fin d'un « Tour » (voir « Tour Simple »).Étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 mm environ. Vous devez obtenir une abaisse de feuilletage pouvant vous permettre de faire quatre ronds de 12 cm de diamètre environ, soit à l'aide d'un découpoir, soit à l'aide un couteau que vous passez autour d'un bol retourné servant de modèle.

Ensuite, prenez chaque disque de feuilletage, et étalez-les seulement dans un sens afin des les ovaliser. Il ne s'agit pas d'écraser la pâte feuilletée, mais de l'étirer légèrement afin d'en modifier la forme.

Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire de la dorure.

Dorez les bords de chaque forme sur 1 à 2 cm de largeur, puis garnissez de compote de pommes, sur la moitié de chaque chausson. Rabattez la partie non garnie sur le dessus de la compote, afin de refermer le feuilleté. Appuyez sur les bords du bout des doigts, dans le but de souder le feuilleté et de renfermer complètement la garniture. Dorez le dessus des chaussons une première fois à l'aide d'un pinceau.

Laissez reposer les chaussons aux pommes pendant 6 heures.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Dorez les chaussons une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ), en faisant attention de ne pas percer le feuilletage.

Laissez cuire pendant 25 à 30 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Le croustillant du feuilletage et le fondant de la compote seront très appréciés par les enfants.....mais aussi par les plus grands !