



Desserts

Chaussons aux pommes d'automne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi (coupée en carrés)
2 cuillères à soupe de sucre (pour la finition)
4 bâtons de cannelle (coupés en deux)
2 cuillères à café de cannelle en poudre
50 grammes de sucre
1 œuf (battu)
2 pommes

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les pommes et enlevez les trognons. Coupez ensuite les pommes en petits cubes.

Mélangez aux cubes de pomme le sucre et la cannelle en poudre.

Déposez la garniture aux pommes sur les carrés de pâte feuilletée et repliez-les. Formez ensuite une boule avec le mélange de pâte feuilletée.

Réalisez ensuite la forme de citrouille avec de la ficelle de cuisine. Pour ce faire, placez 4 morceaux de ficelle de cuisine sur votre plan de travail. Vous mettez déjà cela sous la forme d'une toile d'araignée. Placez maintenant votre boule de pâte feuilletée sur les ficelles. Attachez chaque fois les morceaux de ficelle proportionnels ensemble.

Déposez vos boules de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les d'œuf battu et des cuillères à soupe de sucre.

Cuisez les chaussons en forme de citrouille durant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Laissez les chaussons refroidir 10 minutes avant d'enlever la ficelle de cuisine. Pour la décoration, vous pouvez enfoncer la moitié d'un bâton de cannelle dans le chausson aux pommes.

Ustensiles de cuisine

Ficelle de cuisine
Four

