

Chaussons feuilletés pomme-poire

Petites douceurs sucrées pour le goûter...

Informations :

- difficulté : facile
- pour une douzaine de mini chaussons
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- Compote pomme-poire
- 1 jaune d'œuf
- Un peu d'eau

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2) Fleurir le plan de travail avec de la farine pour ne pas que la pâte y colle.
- 3) Abaisser la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur ni trop grosse, ni trop fine.
- 4) A l'aide d'un emporte-pièce de forme ronde, débiter de petits cercles de pâte.
- 5) Garnir chaque rond de pâte d'une cuillère de compote. Veiller à ne pas trop en mettre pour ne pas que les chaussons dégorgent de compote en cuisant.
- 6) Rabattre chaque rond de pâte en deux et souder les bords des petits chaussons en les humidifiant avec un peu d'eau.
- 7) Délayer le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau froide.
- 8) A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner la surface des chaussons pour qu'ils puissent dorer en cuisson.
- 9) Enfourner à four chaud.
- 10) Les chaussons sont cuits quand ils sont bien dorés et que la pâte feuilletée a bien gonflé.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Avec une pâte feuilletée et de la compote faites maison, cette recette sera encore plus savoureuse... Pour les plus pressés, ces deux ingrédients seront vite dénichés dans les rayons du super marché, ni vu, ni connu !
- A déguster froids ou encore tièdes pour les plus gourmands...