

Chaussons feuilletés pommes coings

Pour un petit déjeuner de Saint Valentin

Informations :

- difficulté : facile
- pour une dizaine de mini feuilletés
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes (compote) + 15 minutes (chaussons)



Ingrédients :

Pour la compotée :

- 3 pommes (variété au choix)
- 1 coing
- 1 cuillère à soupe de miel liquide

Pour le montage des chaussons :

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- De l'eau

Préparation :

1) Commencer par préparer la compotée :

- Commencer par peler et épépiner les pommes et les coings.
- Les couper en petits morceaux et les mettre dans une casserole à fond épais sur feu doux et à couvert avec 3 cuillères à soupe d'eau au fond.
- Lorsque les fruits commencent à se démeler, ajouter le miel et poursuivre la cuisson à couvert.
- En fin de cuisson passer la compote au mixer et faire refroidir à température ambiante.
- Réserver.

2) Monter les chaussons :

- Découper des cœurs à l'emporte-pièce dans la pâte feuilletée.
- Sur la moitié des cœurs découpés, déposer une bonne cuillerée de compotée préalablement préparée.
- Mouiller les bords des petits cœurs garnis de compote avec un peu d'eau, et disposer un second cœur de pâte sur le dessus. Bien souder les bords des cœurs en lissant avec le doigt.
- Dorer au jaune d'œuf avec un pinceau et percer chaque petit chausson de quelques trous (avec la pointe d'un cure-dent) pour que l'excès d'air puisse être chassé en cuisson sans faire éclater les chaussons.

3) Faire cuire à four chaud à 200°C pendant 15 minutes environ. Les chaussons sont cuits quand ils sont bien dorés sur leurs bords et au centre.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Avec cette recette, toutes les pommes (mêmes ramollies ou partiellement gâtées) peuvent retrouver une place dans un dessert digne de ce nom !

→ Le miel permet d'ajouter douceur et gourmandise à cette recette, sans user du sucre blanc raffiné.

Juste un œuf