

Les chaussons aux pommes



Ingrédients :

- Trois pâtes feuilletées,
- 2 pommes
- Du sucre en poudre,
- De la compote de pommes,
- 2 jaunes d'œuf,
- De la cannelle.

Ustensiles :

- Une fourchette,
- Une cuillère à café,
- Un emporte pièce,
- Un économe,
- Un couteau,
- Un pinceau,
- Une plaque de four,
- Du papier sulfurisé,
- Une planche à découper

Préparation :

1. Allonger les pâtes feuilletées,
2. Former plusieurs cercles avec l'emporte pièce dans chaque pâte.
3. Piquer les cercles avec une fourchette,
4. Peler et couper les pommes en petits bouts.
5. Mettre une cuillère à café de compote sur chaque cercle.
6. Ajouter quelques bouts de pomme sur la compote.
7. Saupoudrer de sucre et de cannelle.
8. Fermer en deux chaque cercle et appuyer sur les bords avec la fourchette pour qu'ils ne s'ouvrent pas.
9. Casser les œufs en ne récupérant que les jaunes d'œufs.
10. Badigeonnez de jaunes d'œuf les chaussons.
11. Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.