



# Les papilles d' **Udibri**

## CHAUSSONS AUX POMMES



Temps de préparation  
2h débuter la veille



Temps de cuisson  
40 min



Portions  
6 à 7 chaussons



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Viennoiserie



Type de recette  
Dessert/Goûter/Pâtisserie

### Ingrédients

La pâte feuilletée

La compote :

- 4 pommes
- 4 càs d'eau
- Gouttes de jus de citron
- 2 sachets de sucre de vanille
- 1 càc de vanille liquide
- Cannelle en poudre

Dorure

- 1 jaune d'œuf

Brillance

- Miel





## Instructions

- Préparer la pâte feuilletée et la réserver au frais.

### Pour la compote

- Laver et éplucher les pommes. Couper en petits dés une pomme et les réserver de côté. Couper grossièrement les autres pommes et les mettre dans une casserole en ajoutant l'eau, la vanille et la cannelle. Cuire sur feu moyen à couvert pendant 20 minutes environ. Bien surveiller pour que cela ne brûle pas et n'accroche pas. Penser à remuer de temps en temps.
- Oter la casserole du feu et mixer jusqu'à obtenir une texture de compote. Placer la compote dans un récipient et y ajouter les petits dés de la pomme mis de côté précédemment.

### Pour le façonnage

- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 à 4mm. A l'aide d'un découpoir à chaussons, découper les pâtons de pâte. Vous pouvez utiliser un emporte-pièce rond si vous n'en avez pas.
- Avec le rouleau à pâtisserie, étaler le centre des pâtons sans toucher les extrémités. Humidifier avec de l'eau le pourtour à l'aide d'un pinceau. Déposer une càs de compote bien au centre. Refermer bien le chausson, en scindant les deux extrémités de pâte.

### Pour le dressage

- Sur une plaque sulfurisée, placer les chaussons et les dorer avec le jaune d'œufs. Réserver minimum 20 minutes au frais. Dorer une seconde fois les chaussons. Surtout éviter de badigeonner les bords de dorure, sinon les chaussons ne gonfleront pas convenablement pendant la cuisson. Parsemer le dessus de sucre vanillé et de cannelle.
- Avec la lame d'un couteau, réaliser des décors en appuyant pas trop pour ne pas percer la pâte. Réaliser 1 à 2 trous à l'arrière des chaussons pour permettre une meilleure cuisson.

### Pour la cuisson

- Préchauffer le four à 190C pendant 10 minutes.
- Enfourner les chaussons à 175C pendant 20 à 25 minutes. Les chaussons doivent être bien dorés.
- A la sortie du four, badigeonner à l'aide d'un pinceau un peu de miel pour la brillance.
- A vos papilles !

