

Chaussons aux pommes

Ingredients
Pâte feuilletée
375g de farine
300g de beurre
150g d'eau
1/2cuillère à café de sel
400g de compote de pommes
1 jaune d'oeuf

Pâte feuilletée

- Pour une dizaine de chaussons aux pommes -

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

Mettre dans le bol l'eau, le beurre en morceaux, le sel et la farine10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas compltement incorpor c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 paisseurs)

Tourner la pte d'un quart de tour et recommencer de la mme faon : on tale en rectangle et on fait le mme pliage

On recommence une 3me fois

La pte est prte, pas besoin de temps de repos

Prchauffer le four 200C

Etaler et dcouper la taille du moule chaussons, bien positionner en pousant l'intrieur.

Fourrer de compote de pommes maison ou pas, puis refermer l'appareil en serrant suffisamment pour que la compote ne s'chappe pas.

A l'aide d'un pinceau badigeonner de jaune d'oeuf

Enfourner environ 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr