

CHAUSSENS FEUILLETÉS AUX POMMES

Les ingrédients :

- 2 pommes
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Sucre glace
- 1 pâte feuilletée rectangulaire (rectangulaire)
- Jus de 1/2 citron
- 1 noix de beurre

Préparation :

1. Tout d'abord, éplucher les pommes, les couper en petits morceaux et les arroser avec le jus de citron.
2. Mettre les pommes dans une casserole et ajouter la cassonade et le beurre.
3. Si vous n'avez pas de cassonade vous pouvez également utiliser du sucre semoule.
4. Cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
5. Si vous aimez, en fin de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de cannelle en poudre.
6. Étaler ensuite la pâte feuilletée rectangulaire et découper 24 disques.
7. Vous pouvez utiliser un emporte-pièce ou un simple verre.
8. Préchauffer le four à 180° C (Th 6).
9. Farcir la moitié des disques de pâte feuilletée avec les pommes et fermer avec les autres disques en scellant

bien les bords pour éviter que les chaussons s'ouvrent à la cuisson.

10. Après avoir disposé tous les chaussons sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé les badigeonner avec le sirop de cuisson des pommes.
11. Cuire les chaussons feuilletés aux pommes pendant environ 20 minutes.
12. Une fois les chaussons refroidis, si vous le souhaitez, saupoudrez de sucre glace.