



Petits chaussons aux pommes

pour 15 pièces

- 2 disques de pâte feuilletée
- 200g de compote de pomme
- un peu d'eau
- 1 jaune d'œuf.



Servir: Tièdes avec un verre de cidre ou une tasse de thé.

Variation : Fourrez vos chaussons avec des compotes de différents fruits.

■ Supprimez les feuilles ab
Préchauffez votre four à 180°.

■ Découpez des disques d'environ 10cm de diamètre dans la pâte feuilletée.

■ Disposez au centre de chaque disque, l'équivalent d'une grosse cuillère à café de compote de pomme. Refermez les chaussons en humidifiant les bords. Appuyez bien pour souder correctement les bords.

■ A l'aide d'un pinceau, appliquez du jaune d'œuf sur les chaussons. Enfourez pour 18 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Conseils

Vous pouvez dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau sur les chaussons.