

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

« Les Bons Petits Plats de Francette »

Chaussons aux quartiers de pommes

Préparation : 1h, Repos : 1h, Cuisson : 20min, Pour 8 pièces

Il vous faut pour la pâte feuilletée : 250g de farine, 200g de beurre froid, 12cl d'eau, 1 pincée de sel.

Pour la garniture : 2 pommes (variété Juliette) par exemple, 1 jaune d'œuf, 1 gousse de vanille, 1 cuillère à café de sucre glace.

Ustensile : 1 robot muni d'une feuille.

Préparez la pâte. Dans le bol d'un robot, mélangez la farine et le beurre en parcelle, ajoutez le sel et l'eau. Mélangez à l'aide de la feuille du robot jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle. Pliez la pâte en trois, en portefeuille, de façon à obtenir un carré. Tournez le carré de pâte obtenu d'un quart de tour vers la droite. Farinez le plan de travail, étalez à nouveau la pâte en un grand rectangle. Effectuez l'opération du pliage et de l'étalage 5 fois en tout, en tournant à chaque fois la pâte d'un quart de tour. Réservez le pâton au frais au moins 1h avant de l'utiliser.

Préchauffez le four à 210°C. Epluchez les pommes, ôtez leur cœur et coupez-les de façon à obtenir 8 quartiers de pomme en tout.

Fendez la gousse de vanille et prélevez ses graines à l'aide d'un couteau. Frottez les graines de vanille sur les quartiers de pomme.

Découpez des petits disques de pâte feuilletée d'un diamètre un peu plus grand que la longueur d'un quartier de pomme. Sur une moitié de chaque disque de pâte, déposez un quartier de pomme. Refermez chaque chausson en pliant la pâte sur la pomme. Pincez les bords pour les souder.

Disposez les chaussons sur une plaque couverte de papier cuisson. Badigeonnez les chaussons de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine. Saupoudrez de sucre glace.

Enfournez pour 20min ou jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

Servez tiède ou à température ambiante.