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 congelé et de l'eau froide

Mettre dans le bol l'eau, le beurre en morceaux, le sel et la farine 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte 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 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Préchauffer le four à 200°C

Etaler et découper à la taille du moule à chaussons, bien positionner en épousant l'intérieur.

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