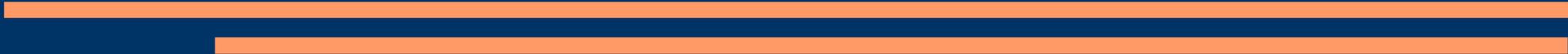


Chaussons aux pommes

Simple, rapide, délicieux...

Vous voulez vous faire plaisir ou préparer un petit déjeuner rapidement avec très peu d'ingrédients ?

Alors voici pour vous une recette de chaussons aux Pommes, très simple et délicieuse !



Chaussons aux pommes

Ingrédients:

1 Rouleau de pâte feuilletée pur beurre

1 Petit pot de compote (pomme, poire...)

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson: 30 mn



Chaussons aux pommes

Pour gagner du temps:

Préchauffez votre four à 180° (Th 6°

Préparez votre plan de travail:

- + Le rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- + Un couteau et un pinceau de cuisine
- + Un verre d'eau tiède
- + Un pot de compote
- + La plaque de cuisson de votre four
- + Une grille pour réserver



Chaussons aux pommes

Préparation:

Étalez votre rouleau de pâte feuilletée pur beurre sur votre plan de travail.

A l'aide du couteau, découpez votre cercle de pâte en 4 parties égales.

Ajoutez la compote sur les 4 parts réalisées, en les décalant légèrement sur un des côtés



Chaussons aux pommes

A l'aide du pinceau ou simplement de votre doigt, humectez les bords de la pâte pour permettre à la pâte de coller.

Repliez les 4 morceaux par-dessus la compote et appuyez légèrement sur les bords.

Vous pouvez décorer les bords à votre guise avec une fourchette par exemple.

Note: Vous pouvez badigeonner les chaussons avec un jaune d'œuf battu pour leur donner un bel aspect doré.

Placez votre feuille de papier sulfurisé avec vos chaussons sur la plaque de cuisson.

Enfournez à 180° (Th 6) pendant 20 à 30 mn



Chaussons aux pommes

Et voilà!!

4 Délicieux chaussons aux pommes tout chauds et croustillants!

Elle est pas belle la vie ?

A déguster à votre guise, accompagné ou pas d'un café, d'un chocolat, d'un thé ou simplement d'un verre de lait...

Vous pouvez également remplacer la compote de pommes par de la compote pommes/poires ou d'autres compotes de fruits selon votre goût. Bon appétit.



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
