



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Chausson aux pommes

Pour 4 personnes | Très facile

90 min | **2.21€** La portion (prix indicatif)



Un classique de la viennoiserie avec une compotée de pommes maison.

Facultatif pour la compote : clous de girofle, cannelle, badiane et/ou cardamome

Recette pour 4 chaussons individuels.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **720 g** de Pomme à tarte (ferme)
- **30 g** de Beurre doux
- **30 g** de Sucre en poudre
- **1 gousse** de Gousse de vanille
- **1 pièce** de Oeuf
- **20 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)

Étapes de préparation



Préparation : 30 min



Cuisson : 60 min



Attente : 0 min

La compotée de pommes

- 1 Épluchez et épépinez 4 grosses pommes. Coupez-les en gros morceaux, vous obtiendrez 600 g de pommes.
Astuce pour épépiner : utilisez une cuillère à pomme parisienne (pour faire les boules de melon) ou un vide-pommes.
- 2 Mettez les pommes dans une casserole avec 30 g de beurre, 30 g de sucre (60 g pour les becs sucrés) et 4 grosses pincées de sel. À l'aide d'un couteau pointu, fendez la gousse de

vanille en deux. Prélevez les graines, mettez-les dans la casserole et ajoutez aussi la gousse évidée pour donner plus de parfum.

Facultatif : vous pouvez donner du goût à la compote en ajoutant des épices entières : clou de girofle, badiane étoilée, cannelle et/ou cardamome.

- 3 Couvrez hermétiquement la casserole. Faites compoter à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
Après 30 minutes, les pommes doivent être cuites (elles s'écrasent sans force). Pour cette recette nous avons opté pour des pommes en morceaux, mais vous pouvez en écraser une partie ou la totalité.
Mettez de côté les épices et la gousse de vanille.

La pâte (facultatif)

- 4 Pendant que les pommes compotent, préparez la pâte si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée à étaler.
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle d'environ 30 x 30 cm sur 5 mm d'épaisseur. Ou en cercle de 30 cm de diamètre.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.
Mettez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer au frais 30 minutes.

Le montage

- 5 Séparez le blanc et le jaune d'un œuf. Ajoutez 2 càc d'eau dans le jaune. Mélangez.
- 6 Sortez la pâte du frais (après 30 minutes pour celle étalée). Détaillez 4 disques de 15 cm de diamètre. Étalez chaque disque en un oval de 20 cm de long.
- 7 Pour chaque chausson, dorez le bord d'un oval de pâte sur 1 cm avec le jaune d'œuf. Mettez $\frac{1}{4}$ de la compote sur la moitié de l'oval, en laissant le bord libre. Repliez la pâte sur les pommes pour fermer le chausson. Appuyez sur le bord pour sceller le chausson, tout en appuyant pour chasser l'air. Utilisez une fourchette pour souder.
Mettez les chaussons au moins 15 minutes au frais.
- 8 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante. Préparez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Placez les chaussons sur la plaque, en les retournant (donc la face la plus plate est vers vous).
Astuce : placez la partie non arrondie du chausson de manière à ce qu'elle soit vers le fond du four.
Dorez les chaussons avec le reste de jaune. Striez la surface avec une lame de couteau

sans percer la pâte.

Enfournez au milieu du four pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que le feuilletage soit bien doré et cuit (vérifiez le dessous).

- 9 Après la cuisson, vous pouvez badigeonner le dessus des chaussons avec du sirop de sucre ou du nappage. Faites-le dès la sortie du four !
- 10 Refroidissez les chaussons 10 minutes sur une grille.
C'est prêt !