

## Chaussons aux pommes



Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 30 minutes

1 paquet de pâte feuilletée  
De la compote de pommes maison  
(voir recettes sur fiche)  
1 jaune d'œuf

Découpez des cercles de pâte feuilletée. La taille peut varier selon votre gourmandise, 10 cm, 12, ou pourquoi pas plus !

Dans un ramequin mélangez à la fourchette le jaune d'œuf avec un peu d'eau.

Au pinceau, mettez un peu de jaune d'œuf sur le tour du cercle (pour sertir la pâte)

Mettez de la compote et fermez la pâte en appuyant fortement pour que la compote ne sorte pas du chausson à la cuisson.

Mettez les chaussons sur une plaque allant au four, dorez le dessus avec le jaune d'œuf.

Placez au four que vous avez préchauffé à 180° et faites cuire 30 minutes environ.

5 minutes avant la fin de cuisson dorez à nouveau avec le jaune d'œuf et saupoudrez avec un peu de sucre en poudre, remettez au four 5 minutes.