

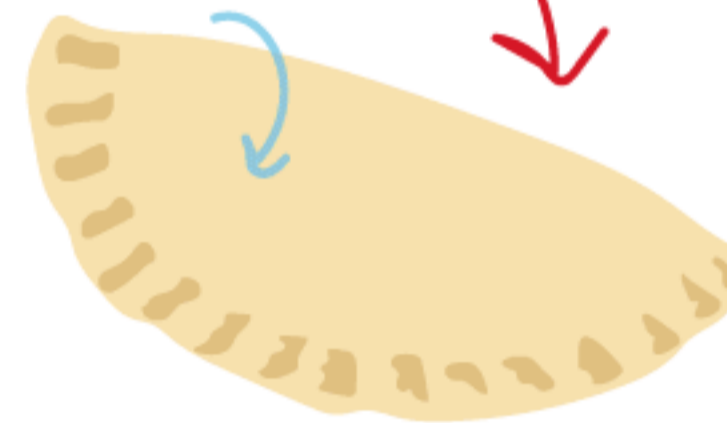
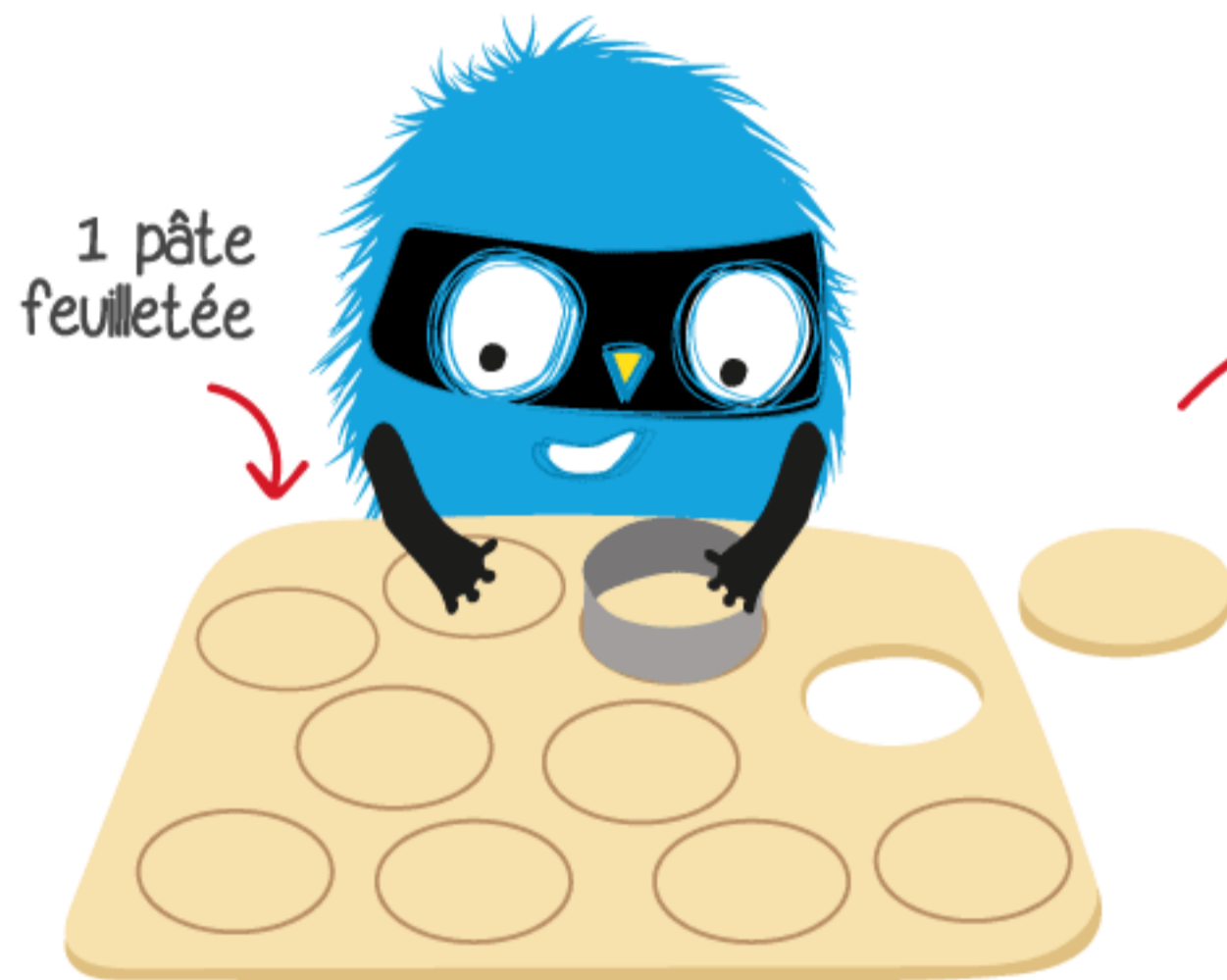
Pour 4 personnes

Chaussons aux pommes

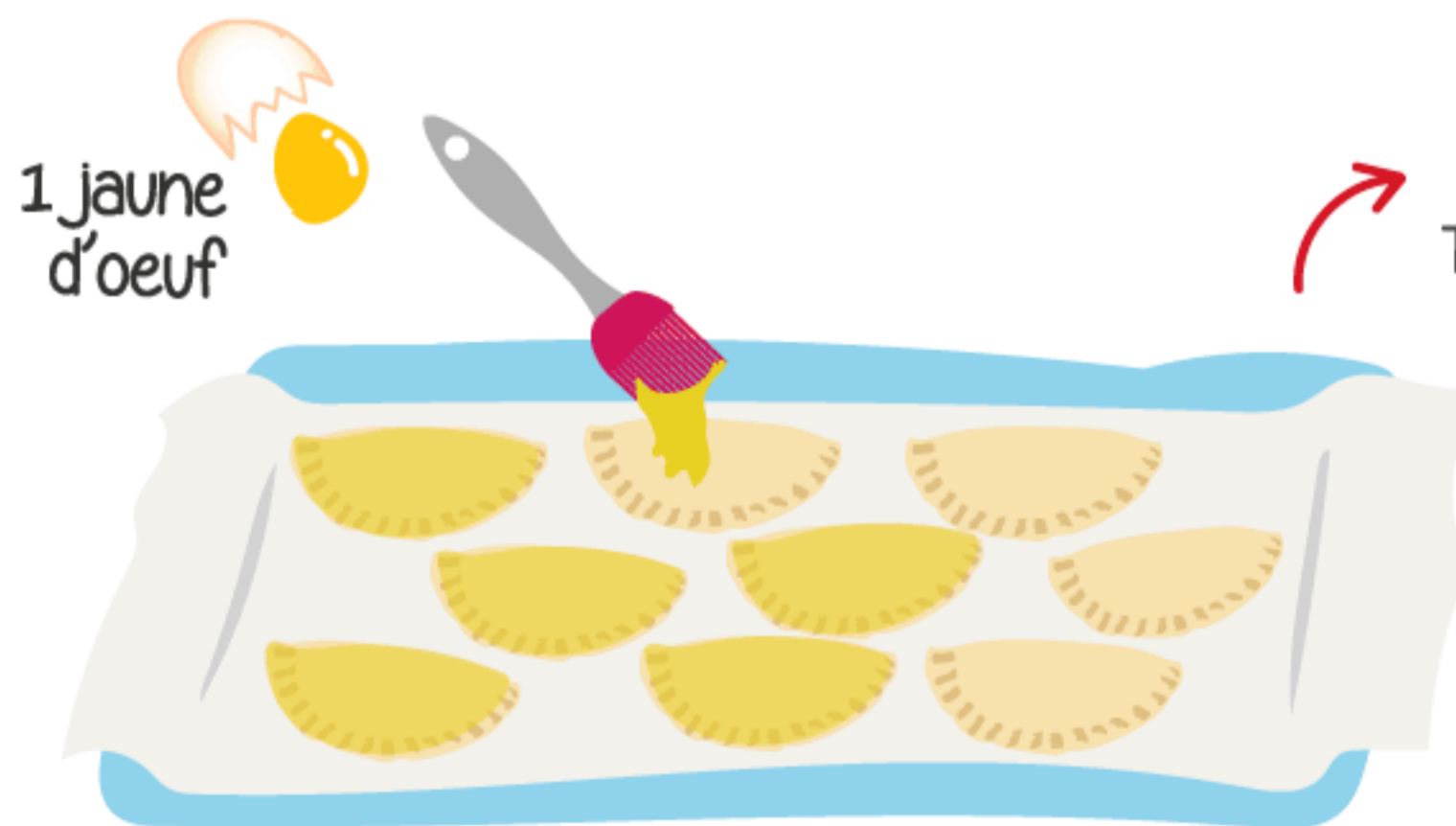
C*mon
etiquette!

1 Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, puis découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

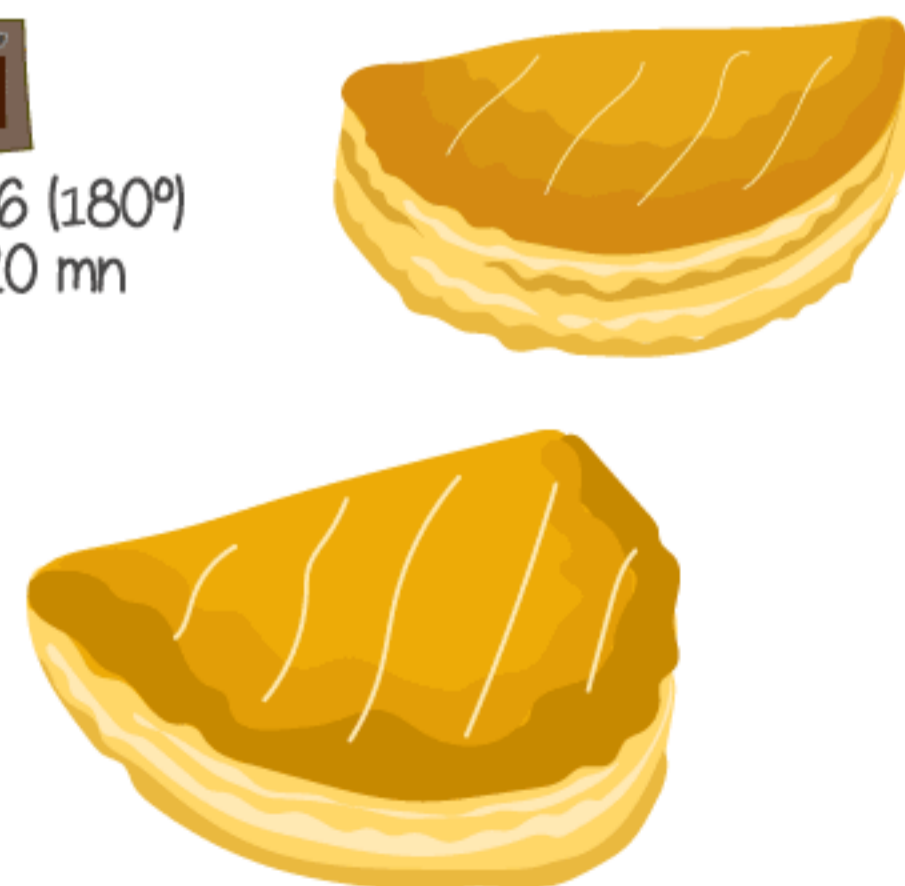
2 Déposez à l'intérieur une bonne cuillère de compote et refermez les chaussons en deux en appuyant bien sur les bords pour les fixer.



3 Pour finir, disposez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf. Enfournez 20 mn.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 20 mn



IDÉE

Pour un goûter parfait, dégustez tiède avec une boule de glace.