

LES CHAUSSONS AUX POMMES, POIRES, CANNELLE OU VANILLE

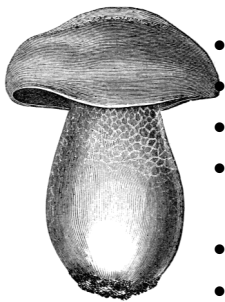
Pour 4 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: 0 min

INGREDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 5 pommes de taille moyenne (choisir une variété acidulée comme la Reinette)
- 1 poire
- 20g de beurre
- 40g de cassonade (sucre roux)
- Cannelle en poudre ou extrait de vanille
- 1 œuf
- 1 pincée de sel



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 casserole
- 1 économe
- 1 fourchette
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 pinceau à pâtisserie
- Papier sulfurisé



1. Épluchez les fruits et coupez-les en gros morceaux
2. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux et ajoutez-y les morceaux de fruits. Laissez-les cuire 15min. Environ.
3. Ôtez-les du feu et écrasez les fruits grossièrement à la fourchette en ajoutant la cassonade et la cannelle ou la vanille.
4. Étalez la pâte et découpez-y 4 cercles à l'aide de la pointe d'un couteau. n'hésitez pas à utiliser les chutes de pâte pour constituer ces cercles. Étendez-les à l'aide du rouleau à pâtisserie.
5. Déposez les fruits écrasés sur une moitié de chaque cercle en laissant 1,5-2cm de bords.
6. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. À l'aide du pinceau, étalez du blanc d'œuf sur les bords et repliez-les sur eux-mêmes bord à bord en les soudant bien.
7. Battez le jaune avec une pincée de sel et badigeonnez-en le dessus des chaussons.
8. Incisez légèrement le dessus des chaussons et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 min.
9. Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7)
10. Disposez les chaussons sur un plaque de cuisson, badigeonnez les à nouveau de jaune d'œuf avec le pinceau.
11. Enfournes pendant 15min à l'issue desquelles si les chaussons ne sont pas assez dorés, baissez le four à 180°C (Th. 6) et sortez-les une fois suffisamment dorés.

NOTRE SUGGESTION: n'hésitez pas à varier les fruits utilisés en ajoutant plus ou moins de poires, en utilisant des fruits secs comme les raisins, les noisettes, etc.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.