

# Chaussons briochés aux myrtilles et pommes



Temps de préparation: 40 mn

Temps de cuisson: 45 mn + 15 mn

Temps d'attente: 2h30

## Ingrédients pour 12 chaussons:

### Pour la compote:

- 200 g de myrtilles surgelées
- 4 pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 noix de beurre

### Pour la pâte briochée:

- 250 g de farine
- 50 g de beurre mou
- 130 g de lait fermenté (lait Ribot)
- 30 g de sucre blond
- 1/2 cuillère à café de sel
- 15 g de levain fermentescible (en sachet en magasin bio)
- 1 jaune d'oeuf pour dorer.

## Recette:

- Préparer la compote en mettant dans une casserole les myrtilles, les pommes pelées et coupées, le miel et le sucre. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 à 45 mn jusqu'à ce que les fruits soient confits et que presque tout le liquide se soit évaporé.
- Mélanger la farine, le beurre, le levain, le sucre, le lait et le sel ensemble.
- Pétrir 30 mn dans la machine à pain ou à la main.
- Laisser lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 2h30.
- "Dégazer" la pâte en la pétrissant sur un plan de travail et la diviser en 12 parts égales.
- Etaler chaque morceau de pâte en cercle et déposer une ou deux cuillères à café de compote. Refermer et souder les bords à la fourchette pour former un chausson. Recommencer avec les autres morceaux de pâte.
- Disposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé et les badigeonner au pinceau de jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Cuire les chaussons 15 mn.
- Laisser refroidir avant de déguster.

