



## **CHAUSSENS AUX MIRABELLES, CREME DE CALISSONS ET SAFRAN**



**Facile**

**Préparation: 15 mn (avec une pâte feuilletée déjà prête)**

**Cuisson: 30 mn (15 + 15 )**

### **Pour 8 chaussons:**

8 ronds de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre

250 g de mirabelles

2 càs de sucre en poudre

4 ou 5 filaments de safran

8 belles càd de crème de calissons ou de crème d'amandes maison

Quelques cuillerées de lait ou 1 jaune d'œuf

Préchauffer le four à 200°.

Laver les mirabelles, les sécher et les dénoyauter avant de les mettre dans une casserole avec le sucre et le safran.

Les faire cuire à feu très doux pendant environ 10 à 15 mn pour qu'elles soient cuites mais pas trop défaites. Laisse tiédir et réserver.

A l'aide du rouleau à pâtisserie, aplatir un peu les cercles de pâte pour leur donner une forme d'ovale allongé et les poser sur une plaque de cuisson.

Sur chaque moitié de cet ovale, poser une cuillerée de crème de calissons et de la compote de mirabelles en restant à ½ cm du bord et en évitant de mettre le jus.

Au pinceau, humidifier le tour intérieur de la pâte au lait ou au jaunes d'œuf. Replier le chausson sur lui-même en veillant à ce que les bords soient bien soudés. Badigeonner l'extérieur de la pâte de lait ou de jaune d'œuf aussi en ayant éventuellement décoré la moitié supérieure du chausson avec un couteau à lame fine en ayant pris soin de ne pas traverser complètement la pâte.

Enfourner la plaque pour une quinzaine de mn jusqu'à ce que la pâte soit dorée et un peu gonflée. Manger tiède ou froid.