

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

*c'est aussi la partager*

## Mini-chaussons aux pommes by Lola

Sous titre

### Ingrédients :

: 1 pâte feuilletée

### Pour la compotée de pommes :

- 750 g de pommes, coupées en morceaux
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c.à.c de sucre vanillé maison

### Pour la finition :

- de l'eau
- 1 œuf
- du nappage pour tartes en spray



### Préparation:

#### Pour la compotée de pommes:

##### Avec le robot TM6:

Mettre les morceaux de pommes, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol. Cuire 9 min/100°C/vitesse 1.

Mixer grossièrement 20 sec/vitesse 5.

##### Sans robot

Détailler les pommes en petits cubes et faire compoter avec le sucre et le sucre vanillé maison.

Transvaser la compote dans un cul de poule et laisser refroidir.

#### Pour le façonnage des chaussons:

Une fois la compotée de pommes refroidie, détailler la pâte feuilletée juste sortie du réfrigérateur à l'aide d'un découpoir ovale. Badigeonner d'eau le tour de la pâte avant de déposer une cuillère de compotée de pommes sur la moitié.

Rabattre la pâte pour fermer le chausson. Souder avec une fourchette ou dos rayeur en appuyant légèrement. Badigeonner à l'œuf battu. Strier avec un rayeur ou au couteau.

Régler le grill à 230°C en mode manuel.

Cuire 10 minutes après bip de fin de préchauffage. plat de cuisson en place avec les chaussons.

Au bout des 10 minutes de cuisson, monter le grill à 270°C et cuire 5 minutes.

A la fin de cuisson, vaporiser immédiatement les chaussons avec le spray nappage sans les enlever du grill éteint.

Fermer et laisser dorer 3 à 5 minutes avec la chaleur résiduelle du grill.

*Bon Appétit*