

Chaussons aux pommes

Ingrédients pour 6 chaussons individuels:

Pâte feuilletée inversée : recette [ici](#)

Étalez la pâte en un grand rectangle et découpez la avec un emporte pièce ou un verre de la taille dont vous voulez faire les chaussons (attention, il faudra replier la pâte en deux donc ne prenez pas trop petit).

Compote de pommes :

3 pommes golden du Limousin
cannelle en poudre

Pelez les pommes et coupez les en dés. Faites les cuire dans une noisette de beurre en couvrant la casserole pendant les 10 premières minutes afin qu'elles soient bien tendres. Ajoutez la cannelle à votre goût et laissez cuire encore un peu. Pour ma part, j'aime qu'il y ait des morceaux de pommes encore entiers donc je n'ai pas trop fait cuire la compote et je ne l'ai pas écrasée non plus mais ça, c'est selon les goûts !!!

Montage :

Faites refroidir la compote.

Reprenez vos cercles de pâtes. Humidifiez le tour et déposez un peu de compote sur une moitié. Repliez l'autre moitié et soudez bien.

Faites des dessins dessus avec un couteau et percez un petit trou.

Faites cuire à 180° environ 30min. Vous pouvez dorer vos chaussons à l'œuf avant d'enfourner ou les napper d'un sirop de sucre pour qu'ils soient bien brillants.

Faites refroidir sur une grille avant de déguster.