

Chaussons sablés aux pommes



Je me suis évidemment servie du TM31 pour faire la pâte et la compote mais c'est bien sûr possible à la main!

Pour la pâte sablée:

- 250 g de farine T55
- 125 g de beurre mou en morceaux
- 50 g de sucre en poudre
- 75 g de lait
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de sel

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **10 secondes à vitesse 4**. Sortir la pâte du bol et former une boule (sans malaxer). réserver au frais pendant 30 min avant de vous en servir.

Pour la compote:

- 4 grosses pommes
- 1 cs de miel
- 1 cs de sucre vanillé
- 20 g de beurre
- 1 pointe de cannelle (facultatif)

Peler et épépiner les pommes et les couper en gros quartiers que vous mettez dans le bol avec le sucre et le miel. Régler **10 min à 90°, vitesse 2**.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le beurre et mixer **15 sec à vitesse 8** (ou moins longtemps pour conserver quelques morceaux).

Laisser refroidir la compote.

Pour faire 4 chaussons, je n'ai utilisé que la moitié de la pâte, conservez le reste pour un autre plat ou congelez-le.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte et découper des ronds de 15 cm de diamètre (je me suis servie du plus grand de mes moules à chausson). Déposer 2 cs de compote et fermer en chausson.

Faire cuire 15 min puis laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>