

Chausson de pommes, figues, raisins et épices

Recette de cuisine médiévale :

Ingrédients

Pâte brisée :

500 g de farine,
1 œuf
180 g de beurre
10 g sel et
70g d'eau

Garniture :

1 kg net de pommes acidulées
120 g de figues
80 g de raisins secs

1 oignon

1 cuillère à soupe de vin

70 g de sucre (pour moi c'était mon sucre
vanillé maison)

1 càc de cannelle

1/2 càc de noix de muscade

1 pointe de càc de clou de girofle ou 1 seul
clou de girofle

1 dose de safran ou qqs pistils

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 220°

Couper l'oignon épluché en 2. Détailler en fines lamelles
et verser dans une poêle chauffée avec de l'huile d'olives.
Frire quelques minutes, puis déglacer au vin.

Mettre dans le bol les pommes, pelées et coupées en gros
morceaux, avec les figues. Mixer 4 sec à vitesse 4.
Rajouter les raisins secs et les oignons frits.

Rajouter le sucre mélangé aux épices (safran, cannelle,
noix de muscade, clou de girofle pilé).

Programmer 15 min à 90° en sens inverse.

Laisser refroidir la compote.

Puis garnir bien épais le chausson.

Passez le pinceau de lait dessus chaque chausson et saupoudrer le mélange aux épices par dessus
(sucre vanillé, cannelle, noix de muscade)

Enfourner pour 45 minutes à four chaud (7 - 8, 220 °C).

Rien à voir avec un chausson aux pommes traditionnel !

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

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

