

PETITS CHAUSSONS AUX POMMES EN CROUTE DE SUCRE

Pour 6 chaussons réalisés avec le moule à chaussons Tupperware

5 pommes

1 cuillère à soupe de jus de citron

10 g de beurre

2 cuillères à soupe de miel

Une grosse pincée de cannelle

1 rouleau de pâte feuilletée

Du sucre cristal fin

1 jaune d'œuf



Préchauffer le four Th 7.

Eplucher les pommes et les couper en petits dés.

Faire fondre le beurre dans une poêle, y ajouter les pommes, le miel, le jus de citron, la cannelle, et faire revenir ; d'abord à feu vif pour faire un peu dorer les pommes ; puis à feu doux pour continuer la cuisson sans brûler. Les pommes doivent être tendres.

Dérouler la pâte feuilletée, la fariner légèrement, et l'étaler au rouleau pour l'agrandir un peu.

Découper les chaussons avec l'appareil « Chausson Party ». Soit 5 chaussons sans utiliser les chutes de pâtes, soit 6, en recollant les chutes entre elles pour former le dernier chausson.

Déposer un cercle de pâte sur le « Chausson Party », humidifier le bord avec un pinceau et de l'eau.

Déposer au centre une bonne cuillère à soupe de pommes cuites, refermer le chausson, le déposer sur une feuille de cuisson reposant sur une plaque. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des cercles de pâtes.

Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau froide, dorer généreusement les chaussons.

Saupoudrer d'une couche de sucre cristal fin.

Enfourner pour 20 minutes.



