



# Recette rapide du chausson aux pommes



## INGRÉDIENTS :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 1 pot de compote de pommes soit 500 ml
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

## DÉROULÉ :

1. Étaler les pâtes feuilletées
2. Tailler des cercles avec une tasse (ou bol)
3. Déposer 1 cuillère à soupe de compote au centre du cercle de pâte en laissant 1 cm sur les bords.
4. Humecter la pâte sur les bords avec de l'eau et plier les cercles de pâte en 2 pour former les chaussons. Bien souder.
5. Badigeonner de jaune d'œuf les chaussons et strier la surface à la fourchette
6. Enfourner sur une plaque garnie de papier sulfurisé pour 15-20 min à 190 °C.

Bon Appétit !