



Les chaussons aux pommes



Les ingrédients

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf
- du sucre



Les ingrédients pour la compote

- 500g de pommes
- un peu de sucre (si les pommes sont acides)
- de la cannelle ou de la fève de Tonka



Les ustensiles

- un couteau
- un saladier
- un rouleau
- une casserole
- un emporte pièce



Le déroulement

1. Peler et couper les pommes en petits morceaux.
2. Cuire les pommes avec un peu de cannelle ou de fève de Tonka (et un peu de sucre si nécessaire) jusqu'à ce qu'elles soient devenues de la compote.
3. Etaler la pâte sur la table et la marquer avec l'emporte pièce.
4. Mettre une petite cuillère de compote au centre de chaque forme.
5. Refermer les formes en appuyant bien sur les bords.
6. Avec un couteau faire un petit trou et badigeonner le chausson d'œuf.
7. Cuire au four 20 min à thermostat 6 (180°)

