

CHAUSSON AUX POMMES

2 PATES FEUILLETEES	2 POMMES	1 c.s SUCRE	1 noisette de BEURRE
1 JAUNE D'OEUF	200g COMPOTE DE POMMES	1 c.c QUATRE EPICES	



CHAUSSON AUX POMMES

Faire chauffer le four à 210°C.

Etaler la pâte feuilletée, la piquer puis tracer des cercles avec un bol et découper. Placer les cercles sur une plaque à pâtisserie.

Peler et couper les pommes en tranches.

Etaler la compote sur les cercles. Disposer les tranches de pommes sur la moitié de chaque cercle.

Saupoudrer de sucre et des quatre épices. Déposer une noisette de beurre puis recouvrir en pliant le cercle en deux. Piquer les bords si possible pour fermer le chausson.

Badigeonner le dessus avec le jaune d'oeuf.

Enfourner à 210°C pendant 20 à 30 minutes selon la taille des chaussons.

Bonne dégustation!