

# metro



## Chaussons aux pommes et canneberges

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 DESSERTS | 0:20 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**1 pqt** Pâte feuilletée du commerce

**1/2 tasse** Sucre blanc

**2 c. à thé** Fécule de pomme de terre

**1 c. à soupe** Jus de citron

**4-5** Pommes épluchées et coupées en fines tranches

**1/2 tasse** Canneberges séchées Irresistibles

**1** Oeuf

**1/4 tasse** Sucre à glacer

**1 c. à soupe** Lait

### Préparation

Préchauffer le four à 400°F.

Dans une casserole, mélanger le sucre blanc, la fécule de pommes de terre. Ajouter les pommes, le jus de citron et les canneberges Irresistibles et bien mélanger.

Faire cuire pendant environ 15 minutes à feu moyen, ou jusqu'à ce que les pommes soient un peu plus molles. Laissez refroidir complètement avant de les utiliser.

Abaissez la pâte feuilletée et coupez-la en 8 carrés égaux.

Déposer environ 2 c. à soupe du mélange de pommes au centre de chaque carré.

Dans un bol, mélanger l'œuf et mettre un peu de ce mélange sur 2 des 4 côtés.

Refermer les chaussons en formant des triangles avec la pâte.

Bien fermer les côtés à l'aide d'une fourchette et créer une petite ouverture sur le dessus des chaussons.

Mettre sur une tôle en prenant soin de bien les espacer et mettre une fine couche du mélange d'œufs sur chaque chausson.

Faire cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Dans un bol, mélanger le sucre à glacer et le lait ensemble pour obtenir un glaçage assez consistant.

Déposer sur les chaussons et déguster.

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---