

**750g**

# Chaussons aux pommes irratables



18min



Facile



Bon marché

Par Kroline

Des feuilletés aux pommes au doux nom de chaussons aux pommes.

## Ingrédients

**0 personne**

0,5 c. à c. de sucre vanillé

1 jaune d'oeuf

1 c. à s. de sucre en poudre ou sucre semoule

5 c. à s. d'eau

3 pommes

1 pâte feuilletée

Ad closed by Google

## Préparation

Préparation : **10min**Cuisson : **8min**

- 1** Eplucher les pommes et les couper en quartiers, retirer le coeur. Mettre les pommes dans une casserole avec l'eau et le sucre en poudre. Mettre sur feu moyen pendant 5 bonnes minutes. Ecraser à la fourchette pour faire un mélange mais pas trop si vous aimez les morceaux. Puis ajoutez le sucre vanillé, mélangez. Reserver.... Etaler la pâte feuilleté et avec un moule à chausson. Mettre sur la pâte, Ecraser... Vous avez votre pâte dans le moule.
- 2** Ensuite mettre sur un côté, un peu de compote de pomme. Refermer votre moule, retirer la pâte et voilà un chausson... Faire de même pour les autres. Et enfin mettre du jaune d'oeuf sur les chaussons pour dorer un peu.
- 3** Mettre au four et préchauffer sur thermostat 6 pendant 15 minutes.