

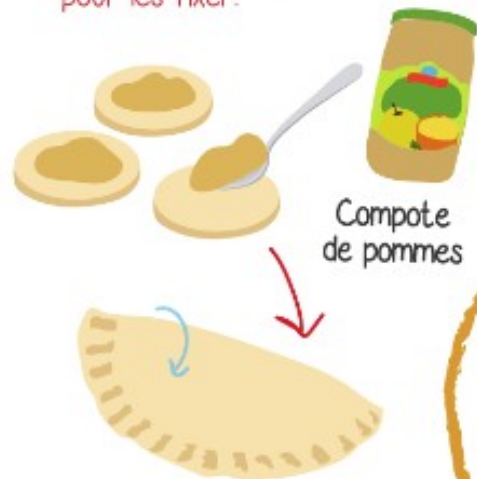
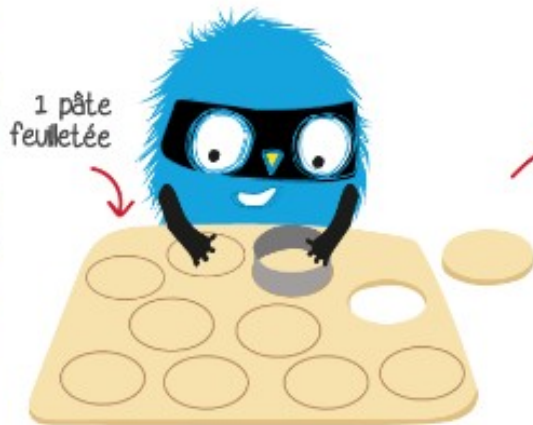
Pour 4 personnes

## Chaussons aux pommes

Comme  
étiquette!

1 Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, puis découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

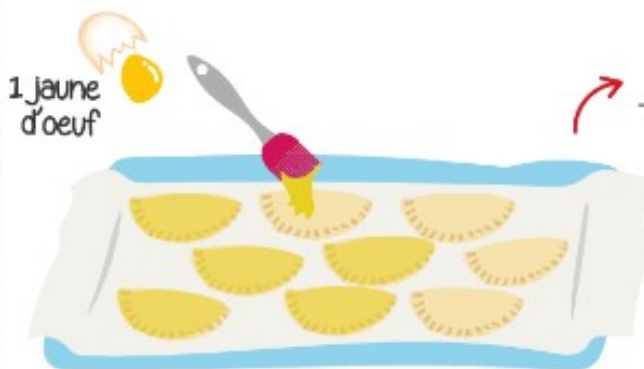
2 Déposez à l'intérieur une bonne cuillère de compote et refermez les chaussons en deux en appuyant bien sur les bords pour les fixer.



IDÉE

Pour un goûter parfait, dégustez tiède avec une boule de glace.

3 Pour finir, disposez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf. Enfournez 20 mn.



Thermostat 6 (180°)  
Cuisson : 20 mn

