

CHAUSSENS AUX POMMES TURCS

Ingrédients :

- 4 ou 5 pommes reinettes
- 1 noix de beurre
- 300g de farine
- 15g de beurre
- 1 œuf
- 75g de sucre
- 15 dl de lait

Préparation :

- Couper les pommes en lamelles.
- Cuire légèrement mes lamelles avec la noix de beurre à feu doux, pour les rendre fondantes. Faire disparaître l'eau au bout de 15 minutes (s'il en reste) à feu vif.
- Faire fondre les 15g de beurre.
- Verser sur la farine, ajouter l'œuf, le sucre, le lait.
- Pétrir.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, pour obtenir une pâte fine.
- Découper des ronds dans la pâte avec un verre.
- Déposer une cuillère à café de lamelles de pommes cuites sur les ronds découpés.
- Plier les ronds sur les pommes pour obtenir des demi-cercles.
- Souder les bords du chaussons en les pressant avec une fourchette.
- Déposer les chaussons sur un film anti-adhésif dans une plaque de cuisson

Cuisson :

- Cuire au four à feu moyen, pendant 20 minutes.
- Servir froid.