

Les chaussons aux pommes

Les ingrédients pour 6 chaussons



3 pommes



Une pâte feuilletée



2 cuillères à soupe
d'eau



2 cuillères à soupe
de sucre



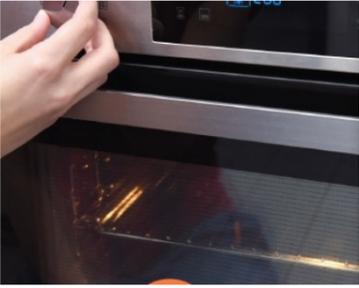
1 jaune d'œuf

Les ustensiles



Les étapes

1		Éplucher les pommes avec l'éplucheur.
2		Les couper en quartiers avec le coupe-pommes.
3		Les couper en dés avec le couteau à lame ondulée.
4		Mettre les morceaux de pommes dans la casserole avec l'eau et le sucre.
5		Cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois pendant 15 minutes.
6		Dérouler la pâte.
7		Utiliser le bol pour réaliser 5 disques de pâte. Les déposer sur la plaque recouverte de papier cuisson.
8		Réaliser un sixième disque en étalant la pâte restante avec le rouleau à pâtisserie.

9	 A close-up photograph showing several round, pale dough discs laid out on a light-colored surface. A spoon is being used to deposit a portion of a chunky, golden-brown apple compote onto the center of one of the discs.	Déposer sur chaque disque une cuillère à soupe de compote de pommes.
10	 A photograph showing a single dough disc being folded in half. A silver fork is being used to press down along the curved edge of the dough to create a decorative crimp and seal the filling inside.	Plier chaque disque en 2 et réaliser des empreintes de fourchettes afin de sceller les chaussons.
11	 A photograph showing a hand using a wooden-handled brush to apply a yellow egg wash to the surface of a folded dough chausson. The chausson is resting on a light-colored surface.	Badigeonner les chaussons avec le jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau de cuisine.
12	 A photograph showing a hand placing a tray of prepared chaussons into an open oven. The oven's interior is visible, showing the heating elements and the tray being inserted.	Mettre au four pendant 15 minutes à 200°.