



Mini chaussons aux pommes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Tout ce qui est petit mignon. Vous en pensez quoi? Laissez-moi un commentaire merci.

Ingrédients de la recette :

- [300 à 350 g de pâte feuilletée classique](#)
- [4 pommes golden](#)
- [30 g de sucre en poudre](#)
- 1 œuf

Pour 4 personnes

La confection de la recette :

Il vous faut de la pâte feuilletée [rapide](#) ou [classique](#). Vous pouvez utiliser des **parures de feuilletage**. Étaler votre pâte feuilletée d'environ 5 mm d'épaisseur. Tailler des disques de 18 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque et les réserver au réfrigérateur. Pendant ce temps, éplucher [vos pommes](#),

ôter les pépins et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec **le sucre** et un peu d'eau. Cuire vos pommes pendant 15 à 20 minutes sur feu doux. Après cuisson, **écraser vos pommes à la fourchette** pour obtenir une compote avec quelques petits morceaux de pommes. Verser votre compote dans une plaque et **refroidir au réfrigérateur**. Quand votre compote est bien refroidie, sortez-la avec vos disques de pâte feuilletée. **Dorer à l'œuf** vos disques et ajouter une cuillère de compote sur la partie supérieure de vos disques de pâte. Replier en deux les disques en soudant les deux parties de pâte feuilletée. Il faut faire attention que la compote ne vienne **se loger entre les deux pâtes** pour la soudure. Voir **la vidéo** pour plus de détail de réalisation. Après avoir réalisé vos chaussons aux pommes, les disposer délicatement sur une **plaque de pâtisserie** et les mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Après cette petite heure de repos, allumer votre **four à 200° C**. Sortir du réfrigérateur vos chaussons et napper d'une dorure d'œuf. **À l'aide d'une lame de cutter**, réaliser des scarifications sur le dessus de vos mini chaussons aux pommes. Cuire au four pendant **20 à 25 minutes**. Se déguste tiède ou une fois refroidi.