

Chaussons aux pommes  
Pour 10 chaussons



### 1. **PÂTE FEUILLETÉE**

450 g de pâte feuilletée

Cf. Recettes de base

### 2. **POMMES EN CUBES**

400 g de Fourrage Pomme en Cubes Façon Tatin ancien

### 3. **RÉALISATION DES CHAUSSONS**

Etaler la pâte feuilletée sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler 10 fonds ovales de 15 cm de long. Dorer le contour au pinceau puis déposer le fourrage pomme au centre. Replier la pâte pour former un chausson. Placer les chaussons sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer le dessus puis piquer chaque chausson à l'aide d'un couteau d'office. Cuire à 200°C environ 20 min en four ventilé ou 25 min en four à sole.