

Mini chaussons aux pommes

Préparation **10 mn** | Cuisson **20 mn** | Repos **1 h 30 mn** | Temps Total **2 h**



Ingrédients / pour 12 personnes

- 2 paquets de pâte feuilletée
- 1 petit pot de compote de pomme ou compote fait maison
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

PRÉPARATION / Mini chaussons aux pommes

- 1** Farinez le plan de travail et étalez vos paquets de pâte feuilletée sur 2 à 3 mm d'épaisseur. A l'aide de votre emporte-pièce, découpez des ronds de pâte en minimisant les chutes. Jetez les restes de pâte.
- 2** Déposez 1 cuillère de compote au centre de chaque rond. Mouillez légèrement le bord de la pâte, sur 1cm environ, et refermez vos demi-cercles. Appuyez bien avec les doigts pour sceller les chaussons.
- 3** Placez les chaussons au réfrigérateur pendant 3 heures.
- 4** Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7) 30 minutes avant de sortir les chaussons du réfrigérateur.

Pour finir

Fouettez le jaune d'œuf avec une goutte d'eau et badigeonnez le dessus des chaussons aux pommes. Enfourez et laissez cuire 20 minutes.