

Chaussons aux abricots

De délicieux et croustillants chaussons aux abricots et une garniture aux noisettes. Vous pariez que les enfants se resserviront ?

environ 10 pièces



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

papier cuisson
1 pinceau à pâtisserie

Pour la pâte:

450 gr. de pâtes feuilletées fraîche ou surgelée

Pour la garniture:

1 blanc d'œuf
100 gr. de noisettes en poudre
40 gr. de sucre roux
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker
2 c. à s. d' eau
240 gr. d' abricots

Pour la dorure:

2 c. à s. de lait
1 jaune d'œuf

Pour le glaçage:

sucre glace
lait

- 1 Décongelez la pâte feuilletée le cas échéant. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Lavez les abricots, séchez-les puis coupez-les en deux et dénoyautez-les. Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Coupez 10 carrés de pâte.

- 3 **Préparation de la garniture :**

Mélangez les noisettes en poudre avec le sucre, le blanc d'œuf et l'eau jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Battez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez les bords des carrés. Répartissez un peu de farce aux noisettes au centre de chaque carré. Déposez un oreillon d'abricot (face bombée vers le haut). Rabattez les 4 coins vers le centre en pressant bien. Badigeonnez de jaune d'œuf. Posez les chaussons sur la plaque, placez dans la partie médiane du four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 4 Faites glisser les chaussons sur une grille et laissez-les refroidir.



Dr. Oetker France

5 Glaçage :

Mélangez du sucre glace avec un peu de lait et à l'aide d'une fourchette, parsemez de glaçage.

