

# Chaussons aux pommes

Les chaussons aux pommes sont toujours un vrai succès. Ils plairont incontestablement aux petits comme aux grands gourmands !

environ 14 pièces    difficile  up to 80 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 - 2 plaques de cuisson  
emporte-pièce rond Ø 12 cm  
1 pinceau à pâtisserie

### Pour la pâte levée:

200 ml de lait  
50 gr. de beurre  
375 gr. de farine de blé  
1 sachet de Levure de  
Boulangerie Dr.Oetker  
50 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
1 oeuf

### Pour la garniture:

500 gr. de pommes  
50 gr. de raisins secs  
40 gr. de sucre  
20 gr. de beurre

### Pour la dorure:

lait  
amandes effilées

### Pour le glaçage:

100 gr. de sucre glace  
1 c. à s. de jus de citron  
10 gr. de beurre

- 1 Préparation de la pâte levée :**  
Chauffez le lait dans une petite casserole et faites-y fondre le beurre. Dans un récipient, versez la farine et ajoutez la levure. Ajoutez tous les autres ingrédients et le mélange lait-beurre tiédi. Travaillez les ingrédients au batteur électrique (crochets) et pétrissez pendant env. 5 min. d'abord à vitesse lente, puis rapide, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2** Couvrez et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- 3 Préparation de la garniture :**  
Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers, épépinez-les puis coupez-les en petits dés. Faites revenir les pommes dans une petite poêle avec les raisins, le beurre et le sucre. Laissez refroidir.
- 4** Pétrissez la pâte à la main sur le plan de travail, préalablement fariné. Etalez la pâte au rouleau puis découpez 14 cercles à l'emporte-pièce.

- 5 Répartissez la garniture aux pommes sur chaque moitié de cercle. Badigeonnez la bordure de chaque cercle de pâte avec un peu de lait, puis rabattez l'autre moitié de pâte sur la garniture aux pommes. Consolidez les bords en appuyant avec une fourchette.



- 6 Tapissez les plaques de papier cuisson. Préchauffez le four :

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

- 7 **Dorure :**

Badigeonnez les chaussons avec un peu de lait, parsemez d'amandes effilées. Déposez-les sur les plaques. Laissez à nouveau reposer jusqu'à ce que les chaussons augmentent visiblement de volume. Enfourez à mi-hauteur et faites cuire chaque fournée :

**Position de la grille : Milieu**

- 8 Sortez les chaussons du four et laissez refroidir sur une grille.

- 9 **Glaçage :**

Mélangez le sucre glace avec le jus de citron jusqu'à obtention d'une glaçage dense. Faites fondre le beurre puis ajoutez-les au glaçage en remuant. Nappez les chaussons encore chauds de ce glaçage.