

Chaussons aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	100 g
- POMME(S) POUR COMPOTE	4 (Boskoop)
- MUSCAT DE RIVESALTES	1 petit verre
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CASSONADE BRUNE	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CANNELLE	une pincée (poudre)

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites gonfler les raisins dans le muscat.
- Pelez les pommes et évidez-les avec un vide pomme.
- Egouttez les raisins et mélangez-les avec la cassonade, une pincée de cannelle et le sucre semoule. Ajoutez 2 – 3 c à soupe de muscat (celui qui a servi pour les raisins).
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez-la en 4 carrés. Piquez-les avec une fourchette.
- Posez les pommes sur ces morceaux de pâtes et farcissez-les avec le mélange aux raisins puis arrosez-les d'un peu de jus sucré.
- Emballez chaque pomme dans les carrés de pâte et soudez bien les coutures en pressant.
- Battez l'œuf avec le r reste de muscat et enduisez la pâte au pinceau.
- Saupoudrez de sucre impalpable.
- Faites cuire au four pendant 25 min. Servez tiède au froid selon les goûts

