

Chausson aux pommes

20 À 25 PIÈCES

Compote de pommes pâtissière
Léonce Blanc
Pâte feuilletée inversée
Dorure

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE
Beurre manié
300 g de farine
700 g de beurre de tourage

DÉTREMPE
700 g de farine
300 g d'eau
30 g de sel
220 g de beurre fondu refroidi



Préparation de la pâte

- Dans la cuve du batteur, mettre le beurre et la farine et mélanger à l'aide de la feuille, jusqu'à avoir une préparation homogène.
- Sortir le mélange de la cuve et le déposer sur un papier cuisson pour le façonner.
- Donner la forme d'un rectangle de 1 cm d'épaisseur.
- Filmer et réserver au frais.

Préparation de la détrempe

- Mélanger l'eau et le sel.
- Dans la cuve déposer la farine puis ajouter l'eau salée et le beurre fondu. Mélanger à l'aide de la feuille.
- Sortir le mélange de la cuve et le déposer sur le plan de travail fariné.
- Façonner et étaler en forme de petit rectangle. Réserver au frais.
- Après repos, positionner le petit rectangle de détrempe au centre du grand rectangle de beurre manié. Replier les bords du beurre manié pour enfermer la détrempe.
- Étaler le rectangle pour obtenir un rectangle 3 fois plus long que large. Rabattre les 2 extrémités l'une sur l'autre pour donner un tour simple et étaler à nouveau en rectangle. Replier en portefeuille pour donner un tour double, puis filmer et réserver au frais.
- Après repos de la pâte renouveler la même opération, pour donner à nouveau un tour simple et un tour double. Filmer et réserver au frais.

Préparation des chaussons

- Pour réaliser les chaussons, étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur. Détailler la pâte en disques de 16 à 18 cm de diamètre. À l'aide d'un rouleau, étaler les cercles pour leur donner une forme ovale/allongée.
- Dorer l'ovale sur un côté.
- Garnir généreusement les chaussons (mais pas trop) dans le sens de la longueur, pour une forme originale plus facile à déguster. Replier délicatement l'autre moitié du chausson et souder les 2 moitiés. Retourner les chaussons sur plaque, les dorer, et réserver au frais.
- Préchauffer le four à 190°C avant cuisson.
- Dorer à nouveau les chaussons.
- Vous pouvez les décorer avec le dos d'une lame de couteau, en traçant des lignes ou des croisillons.
- Les cuire à 190°C pendant 25 minutes environ (temps et température à adapter à votre matériel).
- Réserver sur grille.

