

Chausson aux pommes

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes
- 1 jaune d’œuf

La **recette**

Etape 1
Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en morceaux.

Etape 2
Dans une poêle, faire dorer les morceaux de pomme.

Etape 3
Étaler la pâte brisée et mettre les pommes dorées en laissant 2 cm de bordure.

Etape 4
Prendre la seconde pâte (pâte feuilletée), la disposer sur les pommes puis souder les bords des 2 pâtes.

Etape 5
À l'aide d'une fourchette, faire de petits trous sur la pâte et badigeonner de jaune d'œuf. Enfourner 15-20 mn à 200°C (Th. 7).