



Chausson aux pommes



6 pers



10 mn

Les ingrédients

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

La recette

Étape 1

Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en morceaux.

Étape 2

Dans une poêle, faire dorer les morceaux de pomme.

Étape 3

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

Étape 4

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

Étape 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).

