

Chaussons aux pommes au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 8 min	Durée : 18 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapes : 15	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée au thermomix :

300G de farine

300G de beurre congelés

150G d'eau froide

2 pincée de sel Pour la compote au thermomix :

50G de sucre roux

4 pommes golden

Jus d'un demi citron Pour la confection des chaussons au thermomix :

1 jaune d'oeuf

Etapes

Cuisiner une recette simple et rapide de chaussons thermomix à la pomme :

Préchauffer le four sur 220°C

Pour la pâte feuilletée :

Â»

Mettre la farine, les morceaux de beurre congelé, l'eau, le sel dans le bol du thermomix, puis régler 30 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mixer 15 secondes en fonction sens inverse (la pâte va se décoller).

Â»

Étaler la pâte sur votre plan de travail fariné en forme de rectangle. Ensuite, plier la pâte en 3, puis étaler à nouveau la pâte et replier à nouveau en 3. Répéter 2 fois cette opération.

Â»

Réserver la pâte au frais.

Pour la compote :

Â»

Peler les pommes, couper les en morceaux et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le jus de citron, le sucre roux et programmer 8 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Racler les parois du bol et mixer 25 secondes sur la vitesse 4, ce qui permet de laisser quelques morceaux.

Â»

Laisser refroidir.

Pour la confection des chaussons :

Â»

Étaler la pâte et découper des ronds de 10cm de diamètre.

Â»

Chaussons aux pommes au magimix

Mettre quelques cuillères de compote sur la demi partie du rond.

Â»

Replier la pâte et souder les 2 partie avec un peu d'eau et appuyer sur les bords.

Â»

Mélanger le jaune d'oeuf dans un bol et appliquer du jaune à l'aide d'un pinceau sur chaque chaussons.

Â»

Mettre vos chaussons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisés.

Â»

Enfourner 10 minutes sur 220°C, baisser ensuite votre four sur 180°C et laisser cuire 15 minutes.

Â»

Laisser tiédir.

Dégustez et régalez-vous avec ces mini chaussons aux pommes au gouter, au petit déjeuner,.. Miam ;)