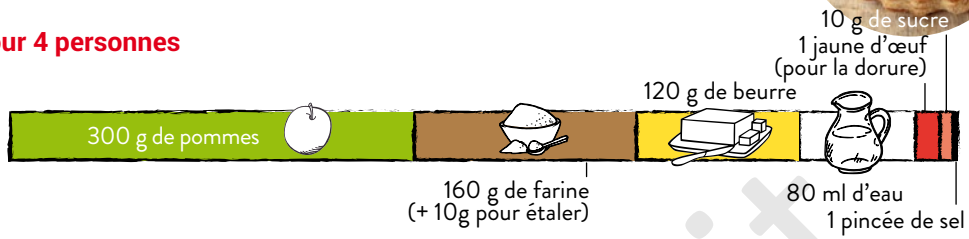
CHAUSSONS AUX POMMES



Pour 4 personnes



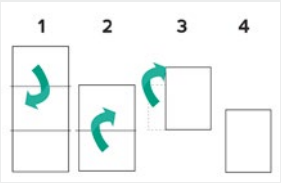
Technique

1. Dans un saladier, **mélanger la farine tamisée, le sel et l'eau** pour obtenir une boule ferme et élastique : **la détrempe** (texture pâte à modeler)
2. **Faire reposer au froid** 20 min. environ
3. **Couper le beurre en petits morceaux et le travailler** pour obtenir une texture similaire à celle de la détrempe
4. **Etaler la détrempe pour former un carré d'1 cm d'épaisseur**
5. **Déposer le beurre au centre puis replier les coins afin de l'enfermer complètement**
6. **Réaliser les 6 tours :**
   - 1er tour : étaler la pâte en un long rectangle. Quand on sent que le beurre n'est pas loin, replier l'abaisse en portefeuille : partie 1 sur 2 puis 3 sur 1 et 2. Tourner le rectangle d'1/4 de tour
   - 2ème tour : réaliser le 2ème tour de la même manière
   - Filmer et faire reposer au froid pendant 15 à 20 min.
   - Procéder de la même manière au 3ème et 4ème tour. Filmer et faire reposer au froid 15 à 20 min.
   - Procéder de la même manière au 5ème et 6ème tour. Filmer et faire reposer au froid 15 à 20 min.
7. **Préchauffer le four à 180°C** (th. 6)
8. **Préparer la compote :**
   - Préparer les pommes selon le principe de la marche en avant : Laver – Eplucher – **Couper en cubes**
   - Dans une casserole, **mettre à cuire les cubes de pomme avec le sucre et un fond d'eau**
   - Laisser cuire une dizaine de minutes à couvert
   - Vérifier la cuisson puis **écraser ou mixer les pommes**. Couvrir et mettre à refroidir
9. **Découper la pâte en 4 parties égales** puis étaler chacune des parties en cercle
10. **Clarifier l'œuf et placer le jaune dans un ramequin**
11. **Badigeonner les bordures des cercles de pâte avec le jaune** (possible également avec de l'eau)
12. **Déposer la compote sur la moitié des cercles puis rabattre l'autre moitié**. Appuyer légèrement sur les bords pour les sceller
13. Badigeonner la surface des chaussons avec le jaune d'œuf
14. **Faire cuire ~25 min.** en surveillant la cuisson
15. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie puis servir tiède

Justifications

Repos permettant l'hydratation de l'amidon

Intercalage de la matière grasse entre les couches de farine : Formation des feuillets



Réaction de Maillard entre les protéines et les glucides de la farine et dextrinisation de l'amidon. Fusion des lipides et évaporation de l'eau permettant le développement du feuilletage

Evite la condensation qui ramollirait la pâte

#boitalait

CHAUSSONS AUX POMMES



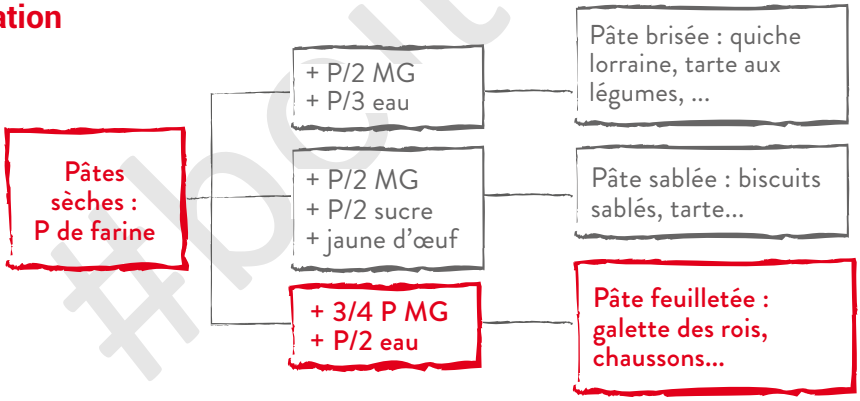
Définition

Pâte feuilletée garnie d'une compote de pommes. La pâte sèche et friable est constituée de longs feuillets très fins et parallèles. Les espaces entre les feuillets sont issus de la fonte de la matière grasse et de l'évaporation de l'eau qui les soulève lors de leur formation.

Rappels et conditions de réussite

- **Le beurre doit avoir une texture similaire à celle de la détrempe** avant d'être incorporé. S'il est plus mou, la pâte sera collante. S'il est trop dur, il risque de la percer.
- Lors de la préparation du scellage, **ne pas faire couler de jaune d'œuf sur l'épaisseur de la pâte** afin de ne pas l'empêcher de se développer.
- **Ne pas pétrir ou malaxer** afin de conserver le feuilletage.

Utilisation



#opitalait