

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

# LADY GHOSTINGTON

## Chaussons aux pommes

Pour 12 petits chaussons : 500g de pâte feuilletée, 5 pommes reinettes, 1 citron, 150 g de sucre, 20 g de crème fraîche épaisse, 30 g de beurre, 1 œuf

- 1) Peler les pommes en enlevant les pépins, les couper en petits dés et les mélanger avec un peu de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Bien égoutter les pommes et les mélanger dans une jatte avec le sucre et la crème fraîche.
- 2) Couper le beurre en petits morceaux. Préchauffer le four à 250°C.
- 3) Découper dans la pâte 12 cercles de 12 cm de diamètre et de 3 mm d'épaisseur.
- 4) Batre l'œuf dans un bol et badigeonner le pourtour des disques à l'aide d'un pinceau. Déposer avec une cuillère les dés de pommes et les morceaux de beurre sur une moitié de chaque disque.
- 5) Replier l'autre moitié sur celle qui est garnie. Dorer le dessus avec le reste d'œuf. Laisser sécher puis, avec la pointe d'un couteau, tracer des croisillons en prenant soin de ne pas percer le chausson.
- 6) Enfourner pendant 10 minutes à 250°C puis continuer la cuisson à 200°C pendant 25 à 30 minutes. Servir tiède.