

# *Chausson aux pommes*



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 pâtes feuilletées épaisses
- 2 pommes
- 1 œuf
- 30 g de beurre doux
- 200 g de compote de pomme

L'épicerie de base :

- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Dérouler une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, la piquer puis étaler la compote par-dessus. Peler et couper les pommes en tranches, puis les disposer sur la pâte. Saupoudrer de sucre, avec quelques noisettes de beurre. Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée, effectuer la soudure en remontant les bords, puis piquer la pâte. Badigeonner la pâte avec le jaune d'oeuf. Enfourner pendant 40 minutes.

---

Ingrédients :

- 2 thick puff pastry
- 2 apples
- 1 egg
- 30 g sweet butter
- 200 g of sweeted apple
- 1 tablespoon of powdered sugar

Preheat the oven to 210 ° C. Unroll puff pastry on a baking sheet lined with parchment paper, prick and then spread the compote on top. Peel and cut the apples into slices, to arrange on the pastry. Sprinkle with a few knobs of butter. Cover with the other pastry, perform welding up the edges, then prick the dough. Brush dough with egg yolk. Bake for 40 minutes