

Chaussons aux pommes aux épices



Je n'aime pas les chaussons aux pommes ! D'ailleurs à part les pommes toute simples ou la compote je n'aime pas du tout tout ce qui est à la pomme, genre tarte tatin, tarte aux pommes, etc... Mais je sais que mes parents adorent ça les chaussons alors un dimanche j'avais envie de faire de la cuisine...de la cuisine réconfortante avec le froid et le mauvais temps qu'il y avait dehors. Des pommes réduites en compotée, parfumées d'épices et enfermées dans une pâte feuilletée maison. Je n'aime pas ça mais l'odeur... un régal ! Mes parents ont vraiment adoré ces chaussons. Comme toujours j'ai fait ma pâte feuilletée express à laquelle j'ai ajouté de la levure de boulanger pour qu'elle pousse, un grand succès ! Elle était top !

Pour 8 chaussons

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée express levée:

500g de farine tamisée

2 pincées de sel

30cl d'eau

300g de beurre

10g de levure de boulanger fraîche

Pour la compotée de pommes aux épices:

5 pommes

100g de sucre

1c. à soupe de sirop d'érable

1c. à café de cannelle

1c. à café de mélange spéculoos (écorces de citron, cannelle, coriandre, gingembre, anis, girofle, piment) ou vous pouvez remplacer par du 4 épices.

2 clous de girofle

1/4c. à café de vanille en poudre

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Du lait

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel, la levure émiettée et l'eau, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Déposez la pâte dans un saladier, filmez et laissez reposer environ 1H près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.

Préparez la compotée de pommes aux épices:

Epluchez, épépinez et coupée en dés les pommes. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, le sirop d'érable, la vanille, les épices ainsi que les clous de girofle.

Faites cuire à feu moyen-doux tout en mélangeant régulièrement jusqu'à l'obtention d'une compotée. Ecrasez les dés de pommes si nécessaire. Laissez refroidir au moins 30min. Retirez les deux clous de girofle.

A l'aide d'un batteur électrique ou d'une fourchette, battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mou.

Étalez la pâte en un grand rectangle sur le plan de travail fariné.

Étalez un tiers du beurre sur toute la surface du rectangle. Rabattez la pâte tel qu'un portefeuille. Faites un quart de tour. Étalez la pâte de nouveau en un grand rectangle et étalez la moitié du reste du beurre. Rabattez de nouveau la pâte tel un portefeuille. Faites un quart de tour. Recommencez une dernière fois l'opération.

Une fois le dernier tour fait, étalez la pâte en un grand rectangle et découpez-y des disques de pâte à l'aide d'un bol. Réétalez la pâte jusqu'à épuisement de celle-ci.

Déposez sur l'un des côtés des disques 1 à 2 bonnes c. à soupe de compotée de pommes. Fermez les chaussons en soudant bien les bords à l'aide d'une fourchette.

Déposez au fur et à mesure les chaussons sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 30min à 1H de façon à ce qu'ils gonflent légèrement.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le jaune d'oeuf pour la dorure avec un peu de lait. Badigeonnez-en les chaussons et enfournez pour environ 25min, jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

Laissez tiédir avant de déguster.