



Chaussons aux pommes

12 chaussons de 10 cm

Pâte feuilletée	
Farine gruau	500 gr
Sel	10 gr
Beurre pommade	25 gr
Eau	250 gr
Beurre tourage	350 gr
Garniture	
Compote de pommes	QS

- Au crochet mélanger farine + sel + beurre et ajouter l'eau sans pétrir.
- Faire une croix, filmer et mettre au frais 5h (1 h si pas le temps)
- Préparer le beurre de tourage.
- Abaisser la détrempe, mettre le beurre, refermer avec la pliure du bas en dernier et faire $\frac{1}{4}$ de tour. Donner 2 tours double, filmer et mettre au frais 2 h (20 min si pas le temps)
- Abaisser et faire 2 tours simple. Filmer et mettre au frais 2 h ou (20 min si pas le temps)
- Abaisser et détailler ou faire 1 tour simple si besoin ou laisser à 5 tours. Mettre au frais 15 min si 6 ème tout.
- Abaisser à 3 mm d'épaisseur et détailler 12 ronds. Abaisser le milieu pour faire un ovale.
- Mettre de la compote et dorer le tour. Souder, enlever l'excédent de farine et mettre sur plaque.
- Dorer et rayer et mettre au frais 1 heure.
- Dorer une deuxième fois et cuire à **180°C 30 minutes**.
- Lustrer au nappage abricot