

Activité culinaire

Pour 4 personnes

Chaussons aux pommes

C*mon! étiquette!

1 Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné, puis découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

2 Déposez à l'intérieur une bonne cuillère de compote et refermez les chaussons en deux en appuyant bien sur les bords pour les fixer.

3 Pour finir, disposez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf. Enfournez 20 mn.

1 pâte feuilletée

Compote de pommes

1 jaune d'oeuf

Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 20 mn

IDÉE
Pour un goûter parfait, dégustez tiède avec une boule de glace.

www.c-monetiquette.fr