

Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Chaussons aux Pommes



Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 pommes
- sucre roux
- crème fraîche

Accessoires:

- éplucheur
- quick chef
- grand raviolo party
- rouleau à pâtisserie
- toile Silpat



Fariner un peu la grille et la recouvrir d'une première couche de pâte finement étalée. Humidifier la pâte à l'aide d'un pinceau ou vapo. Répartir un peu de pommes épluchées et coupées au Quick-Chef, dans chacune des cavités. Déposer une cuillère à café de crème fraîche épaisse et saupoudrer de sucre de canne roux "cassonade". Recouvrir à nouveau d'une fine couche de pâte. Passer le rouleau à pâtisserie pour former les grands raviolos. Retourner la grille sur une boîte de même dimension que la plaque et faire tomber les raviolos en tapotant doucement la plaque sur la boîte ou en poussant délicatement avec l'extrémité plate du manche de la Cuillère. Disposer les raviolos sur la feuille de cuisson en silicone. Les saupoudrer de sucre cristallisé en ayant vaporisé un peu d'eau avant pour que le sucre adhère(ce que nous avons oublié de faire). Les cuire dans un four préchauffé 10 à 15 min, Th 6/7 ou 200°C.

<http://cachou66.canalblog.com/>