

Les mimi-chaussons

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

-  4 pommes
-  1 rouleau de pâte feuilletée
-  20 g de beurre fondu
-  1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
-  1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
-  20 g de cassonade
-  1 jaune d'œuf

CES CHAUSSENS
TOUT MIGNONS
SONT À CROQUER !



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Épluche les pommes, coupe-les en quatre et retire leur cœur. Coupe les quartiers de pommes en petits dés.



2 Mélange les dés de pommes, le beurre, la cassonade et la cannelle dans une casserole. Fais cuire le mélange 15 minutes à feu vif en remuant.



3 Découpe des cercles dans la pâte avec un bol. Pose des morceaux de pommes sur un côté de chacun. Referme les cercles et soude leurs bords.



4 Pose les chaussons sur une plaque couverte de papier cuisson. Badigeonne de jaune d'œuf, saupoudre de sucre et mets au four 20 minutes.