

Chaussons aux pommes (style McDonald's)

- La recette secrète des délicieux chaussons aux pommes (style McDonald's)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
2

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 1 paquet de croûte à tarte Pillsbury
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de sucre

Pour la garniture :

- 3 pommes Granny Smith, épluchées et coupées en cube de 1 pouce et demi
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation :

Pour la pâte :

1. Diviser la pâte en deux morceaux.
2. Rouler un morceau pour qu'il ait une épaisseur d'1/4 de pouce et l'autre pour qu'il ait une épaisseur d'1/8 de pouce.

3. Coupez les deux morceaux en deux de façon à avoir 4 morceaux au total.
4. Dans un petit bol, mélanger le blanc d'œuf, la cannelle et le sucre.
5. Badigeonner vos morceaux de pâte avec le mélange.

Pour la garniture :

1. Faites chauffer un grand chaudron à feu moyen élevé et ajouter le beurre, le sucre, l'eau, la farine et la cannelle. Attendez que ça fonde et bien mélanger.
2. Ajouter les pommes et faire cuire pendant une dizaine de minutes. Retirer du feu et mettre de côté.

Combiner le travail :

1. Faites préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Ajouter la garniture sur vos morceaux de pâte de 1/4 de pouce. Refermez avec le morceau de 1/8 de pouce et bien sceller.
3. Couper 3 ou 4 tranchées sur le dessus.
4. Mettre au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

“

La recette des légendaires et meilleurs chaussons aux pommes du monde directement dans le confort de votre maison. Un vrai délice qui est très facile à faire!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

