



That's Amore!



CHAUSSONS AUX POMMES, NOIX ET RAISINS



Ingrédients pour 16 chaussons : 2 pâtes feuilletées rondes, 1 pomme Golden (environ 180gr), le jus d'un demi citron, 15gr de noix, 20gr de raisins secs blonds, 15gr de cassonade (plus pour la déco), confiture d'abricots Rignon di Asiago, cannelle, 1 jaune d'oeuf pour la dorure.

Épluchez la pomme, éliminez le trognon et râpez-la. Arrosez de jus de citron afin d'éviter qu'elle ne noircisse et mélangez. Ajoutez la cassonade, les noix grossièrement hachées, le raisin et mélangez encore. Déroulez la pâte feuilletée, puis découpez 16 ronds de 9cm de diamètre. Étalez au centre un peu de confiture, puis déposez une cuillère à café de mélange aux pommes. Badigeonnez les bords avec le jaune d'oeuf battu et refermez les chaussons. Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les de jaune d'oeuf. Saupoudrez de cassonade et de cannelle. Enfourez 15 minutes dans le four chaud à 180°C, mode ventilé.