

# Chaussons aux pommes et à la pâte d'amande

Pour environ 12 chaussons



# Chaussons aux pommes et à la pâte d'amande

Pour environ 12 chaussons



## Ingrédients

- 12 feuilles de pâte feuilletée (avec de la margarine végétale) ou 3 rouleaux
- 200–250 g de pâte d'amande (avec du sucre)
- 650 g brut de pommes
- 50 g de sucre de canne
- 75 g de raisins
- 50 g d'amandes hachées ou d'amandes en bâtonnets

## Préparation

Dégelez la pâte feuilletée et coupez-la en quatre rectangles.

Lavez, partagez en quatre, épépinez et coupez en petits morceaux les pommes. Mettez dans un saladier le sucre de canne avec les morceaux de pommes, les raisins secs et les amandes hachées et mélangez-les.

Préchauffer le four à 160 °C chaleur tournante.

Coupez la pâte d'amande en 12 lamelles de taille égale. Étalez chaque lamelle de pâte d'amande et disposez une lamelle sur chaque morceau de pâte feuilletée. Ensuite, mettez le mélange de pommes et raisins secs sur la pâte d'amande. Fermez les rebords tout d'abord du côté long et ensuite du côté court, pressez-les bien et faites cuire sur une plaque de four avec du papier cuisson pendant 15 à 20 minutes.

Laissez refroidir un peu.

## Ingrédients

- 12 feuilles de pâte feuilletée (avec de la margarine végétale) ou 3 rouleaux
- 200–250 g de pâte d'amande (avec du sucre)
- 650 g brut de pommes
- 50 g de sucre de canne
- 75 g de raisins
- 50 g d'amandes hachées ou d'amandes en bâtonnets

## Préparation

Dégelez la pâte feuilletée et coupez-la en quatre rectangles.

Lavez, partagez en quatre, épépinez et coupez en petits morceaux les pommes. Mettez dans un saladier le sucre de canne avec les morceaux de pommes, les raisins secs et les amandes hachées et mélangez-les.

Préchauffer le four à 160 °C chaleur tournante.

Coupez la pâte d'amande en 12 lamelles de taille égale. Étalez chaque lamelle de pâte d'amande et disposez une lamelle sur chaque morceau de pâte feuilletée. Ensuite, mettez le mélange de pommes et raisins secs sur la pâte d'amande. Fermez les rebords tout d'abord du côté long et ensuite du côté court, pressez-les bien et faites cuire sur une plaque de four avec du papier cuisson pendant 15 à 20 minutes.

Laissez refroidir un peu.