



CHAUSSONS AUX POMMES ET AUX ABRICOTS



Pour 6 chaussons : 500g de pâte feuilletée et 1 œuf pour la dorure.

Le feuilletage semi rapide à réaliser la veille : 250g de farine T55, 250g de farine T45, 200g de beurre de tourage, 15g de sel, 1cs de vinaigre d'alcool blanc, 20cl d'eau pour la détrempe et 200g de beurre de tourage.

Mélanger 30 secondes dans le bol du robot à l'aide du fouet plat et à petite vitesse les farines et 200g de beurre coupé en dés puis ajouter le sel, le vinaigre et l'eau. Former une boule avec la pâte obtenue, filmer et laisser reposer 30 min minimum au froid positif. Étaler régulièrement les 200g de beurre restant entre 2 feuilles guitare pour le rendre homogène. Réserver 30 min avec la détrempe. Abaisser en longueur la pâte sur le plan de travail fariné, répartir régulièrement le beurre en morceaux sur les 2/3 puis rabattre en pliant la pâte en 3. Tourner d'1/4 de tour, étaler à nouveau la pâte et donner 2 tours doubles. Filmer et réserver au froid positif minimum 30 min avant de l'utiliser.

Abaisser finement la pâte sur 1.5mm d'épaisseur, détailler 6 cercles puis les étaler légèrement pour leur donner une forme ovale, les piquer à la fourchette, les couvrir d'un film alimentaire et les laisser au réfrigérateur une nuit.

La compote de pommes : 50g de beurre, 640g de Pink Lady, 50g de sucre semoule, 10g de jus de citron, 1g de fleur de sel. Éplucher, évider, couper les pommes en petits cubes. Dans une sauteuse, fondre le beurre à feu moyen, ajouter dans l'ordre le sucre, le jus de citron, la fleur de sel puis les morceaux de pommes. Laisser cuire à feu moyen 30 bonnes minutes en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que les cubes de pommes soient réduits en compote.

Les pommes rôties : 250g de Golden, 20g de beurre, 10g de sucre roux, 1cs de jus de citron et une petite pincée de fleur de sel.

Éplucher, évider, couper les pommes en dés. Dans une poêle fondre le beurre à feu moyen, quand il devient mousseux ajouter le sucre roux. Déglacer avec le jus de citron et bien remuer pour que l'ensemble soit homogène. Ajouter les cubes de pommes et la fleur de sel puis cuire 5 à 10min toujours à feu moyen. Baisser le feu et laisser mijoter 25min à feu doux en remuant régulièrement

pour éviter que les pommes n'attachent. Elles doivent confire. Augmenter ensuite le feu pendant 3/4min pour les rôtir. Débarrasser dans un plat et laisser refroidir à température ambiante.

La finition : mélanger la compote de pommes et les pommes rôties. Avec un pinceau badigeonner à l'eau les bords des disques de pâte. Disposer sur chaque moitié l'équivalent de 60g du mélange de pommes, replier la pâte par-dessus les fruits en veillant à bien coller les chaussons bord à bord. Dorer le dessus avec l'œuf battu, et réserver une heure au réfrigérateur. Dorer une seconde fois les chaussons avant de les enfourner à 175° chaleur tournante pendant 30 min. Déguster tiède ou à température ambiante mais pas chaud.

Version abricot : J'ai procédé de la même façon que pour les pommes en utilisant de beaux abricots Bergeron bien parfumés.

La compote d'abricots : laver, dénoyauter et couper en dés une bonne dizaine d'abricots Fondre une noisette de beurre dans une poêle, ajouter les dés d'abricots, saupoudrer légèrement de sucre semoule – ou plus si affinité- , ajouter 2cs de jus de citron -facultatif-, gratter les graines d'une gousse de vanille sur le tout, laisser aussi la gousse et cuire à feu doux le temps d'obtenir une sorte de compote, environ 20/30 minutes en fonction du degré de maturité des fruits.

Les abricots confits : 250g de beaux abricots parfumés, 150g d'eau, 100g de sucre semoule, 1 gousse de vanille fendue et grattée, le jus d'1/2 citron.

Porter juste à ébullition l'eau le sucre et la vanille, ajouter les abricots lavés, coupés en 4 et dénoyautés, le jus de citron et laisser cuire à frémissements à peine 5 min. Égoutter, refroidir, ôter la peau qui va partir toute seule. Réserver au réfrigérateur sur un papier absorbant et recouvert d'un film alimentaire.

Quand tout est refroidi mélanger les 2 cuissons d'abricots et procéder comme pour les chaussons aux pommes.