

# Chaussons à la pomme et à la cannelle

## Ingrédients

- 3 POMMES
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- LE JUS DE 1 CITRON
- 50 G D'AMANDES EFFILÉES
- CANNELLE EN POUDRE
- 20 G DE BEURRE
- 1 PÂTE FEUILLETÉE
- 1 JAUNE D'ŒUF

## Matériel

- 1 COUTEAU
- 1 PINCEAU
- 1 ASSIETTE
- 1 FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ
- 1 PLAQUE À FOUR

**PETITS FEUILLETÉS MOELLEUX À LA POMME ET AUX AMANDES, PARFUMÉS À LA CANNELLE. APPRENDS À SOUDER OU À COLLER DE LA PÂTE AVEC DU JAUNE D'ŒUF. UN JEU D'ENFANT !**



**Variante :**  
ajoute des raisins secs dans ton appareil et tu obtiendras un genre de strudel.



Découpe les pommes en deux puis en quatre.  
Le couteau se place toujours à l'opposé des doigts !



Pèle les quartiers de pomme et détaille-les en petits morceaux.



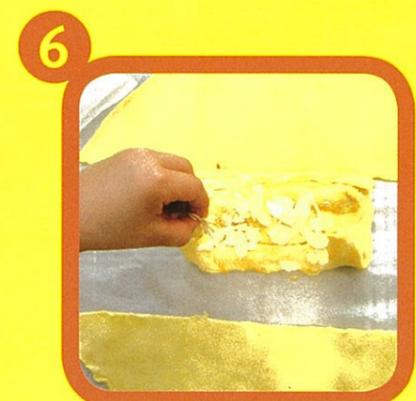
Ajoute le sucre vanillé, le jus de citron, 25 g d'amandes effilées, la cannelle et le beurre. Mélange bien.



Découpe la pâte en trois bandes égales. Dépose au milieu de chaque bande de 3 à 4 c. à s. de ton appareil.



Replie la pâte vers le milieu. Colle les côtés que tu souderas au jaune d'œuf.



Dore le reste de la pâte et parsème du reste des amandes effilées. Fais cuire au four à 160 °C pendant 20 min.