



ovomaltine

CHAUSSENS AUX POMMES OVO



PRÉPARATION CHAUSSENS AUX POMMES OVO

INGRÉDIENTS

2 pommes
1 cs de sucre de canne
1 cs de jus de citron
80 ml d'eau ou de jus de pomme
1 cs de fécule de maïs

1 rouleau de pâte feuilletée
6 cs d'Ovo Rocks

2 cs de lait, pour badigeonner
Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en petits dés. Les mélanger avec le sucre brun et le jus de citron dans un saladier.
2. Mélanger l'eau et la fécule de maïs dans une casserole jusqu'à ce que la fécule soit dissoute et porter à ébullition en remuant constamment. Ajouter les pommes, bien mélanger et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Préchauffer le four à 220 °C en chaleur sole/voûte (200 °C à chaleur tournante) et recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
4. Couper la pâte feuilletée en 6 rectangles et les déposer sur la plaque préparée.
5. Ajouter 1 à 2 cs de garniture aux pommes et quelques Ovo Rocks sur la moitié de chaque rectangle. Découper 5 encoches dans l'autre moitié à l'aide d'un couteau. Replier la pâte pour former un chausson et bien sceller les bords à l'aide d'une fourchette.
6. Badigeonner les chaussons aux pommes avec du lait.
7. Cuire 15 à 20 minutes à mi-hauteur du four, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit dorée.
8. Laisser refroidir brièvement et saupoudrer de sucre glace avant de servir.