

CHAUSSON AUX POMMES GEANT



Ingrédients :

1 fond de pâte feuilletée
3 belles pommes
50 g de beurre
2cs de miel
1 pincée de thym
50 g de raisins secs
3 cs de rhum
1 œuf (dorure)

- Dans un bol, faire macérer les raisins et le rhum.
- Peler les pommes et les détailler en dès, sans attendre, les faire revenir dans le beurre. Au bout de 5 minutes ajouter le sucre, le miel et le thym. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes commencent à caraméliser.
- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- Sur une plaque de cuisson, étaler la pâte feuilletée et déposer sur une moitié la préparation aux pommes. Recouvrir avec le restant de pâte pour former un chausson en soudant bien les bords.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œuf et mettre au four 25 minutes.
- Servir tiède ou froid avec une boule de glace ou un peu de chantilly.