

# Chaussons aux pommes

**Ingrédients**

* 4 pâtes feuilletées
* 1 kilo de sucre
* 1 litre de jaune d’œufs
* 1 kilo de compote de pommes
* 1 sachet de pommes en cubes
* Jus de citron

**Déroulé**

1. Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Découper des cercles à l’aide d’un emporte pièces.
2. Déposer au milieu de chaque cercle une cuillère à soupe de compote de pommes et quelques morceaux de pomme.
3. Replier chaque cercle en deux et bien les souder.
4. Disposer les chaussons sur une plaque. Badigeonner de jaune d’œuf. Enfourner 20 minutes à 180°C.

***C’est prêt !***