

Chausson à la crème d'amande, pomme et caramel au beurre salé

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

1 chausson pour 2/3 personnes

1 pâte feuilletée pur beurre ou faite

maison

2 cuillères à soupe de caramel du commerce ou fait maison ([recette ICI](#) mais sans ajouter de spéculoos)

80 gr de beurre très mou

100 gr de sucre

150 gr de poudre d'amandes

2 oeufs

1 jaune d'oeuf et un peu de lait pour la dorure

Sirop d'Erable pour faire briller le chausson



PRÉPARATION

1. Fouetter les oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.
2. Ajouter la farine et la poudre d'amandes et bien mélanger.
3. Remplir une poche à douille de cette préparation
4. Ajouter petit à petit le beurre et bien fouetter pour avoir une crème homogène.
5. Disposer la pâte feuilletée sur la plaque du four
6. Couper un grand cercle à l'aide d'un emporte pièce de 24 cm
7. Avec la poche à douille, remplir la moitié du cercle en évitant le bord sur 2 cm
8. Ajouter du caramel au beurre salé sur la crème d'amande
9. Eplucher une pomme, retirer le centre et couper de **très très fines** lamelles de pommes
10. Disposer ces lamelles de pommes sur le caramel.
11. Tremper un pinceau dans de l'eau et mouiller le bord de la pâte contenant la garniture
12. Fermer le chausson en repliant la pâte sans préparation sur celle contenant la garniture
13. Appuyer sur le bord du chausson pour bien faire adhérer les deux faces de la pâte
14. Chiqueter le pourtour du chausson avec le dos d'un couteau.
15. Mélanger un jaune d'oeuf avec un mince filet d'eau et badigeonner toute la surface d'oeuf battu en évitant de faire couler la dorure sur le bord du chausson et placer la plaque du four au frais durant **30 minutes**

16. Recommencer de badigeonner d'oeuf le chausson de ce laps de temps et remettre au frais pour encore **30 minutes**.
17. Faire préchauffer le four à **180 °c** chaleur tournante.
18. Sortir le chausson du réfrigérateur et réaliser des dessins à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Attention à ne pas percer la pâte !
19. Enfourner pendant **20 minutes**
20. Sortir le chausson et le badigeonner de sirop d'érable, le remettre au four avec une feuille d'aluminium s'il dore de trop
21. Déguster le chausson tiède

CONSEILS ET ASTUCES

1- Attention le beurre doit être très très mou.

3- Pour que le feuilletage puisse lever, éviter de mettre de la garniture sur 2 cm du bord ainsi qu'au badigeonnage de l'oeuf.

4- Couper de très très fines lamelles de pomme, nécessaire pour que qu'elles soient bien cuites au moment de la dégustation