

Chaussons aux pommes

par Meggie Vaillancourt

Ingrédients (pour 8 chaussons) :

- 1 pomme, pelée ou non
- 1/8 de tasse de cassonade
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de beurre à température pièce
- 1/3 de tasse de morceaux de pacanes
- 1 paquet de pâte à croissant (8), de type Pillsbury

Préparation

- 1) Préchauffer le four à 375° F.
- 2) Dans un petit bol, mélanger la cassonade et la cannelle.
- 3) Couper la pomme en deux et retirer le cœur. Trancher la pomme en 16 morceaux.
- 4) Mélanger les morceaux de pommes et le beurre.
- 5) Sur une plaque munie d'un papier parchemin, étendre la pâte à croissant.
- 6) Sur chaque morceau de pâte, saupoudrer le mélange de cassonade et de cannelle uniformément ainsi que les morceaux de pacanes.
- 7) Placer deux tranches de pommes à l'extrémité la plus large de la pâte.
- 8) Rouler chaque pâte de manière à en faire un croissant.
- 9) Faire cuire environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Le résultat est excellent et a été approuvé par toute la famille. Une recette facile à faire avec peu d'ingrédients qui met en vedette LE fruit de l'automne! Qui dit mieux?