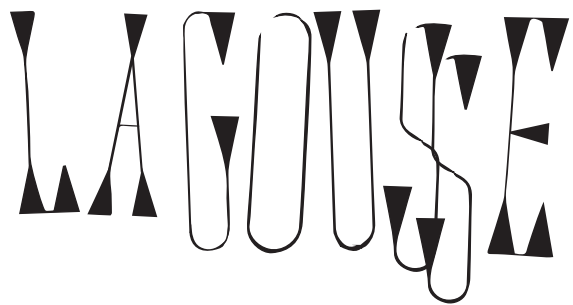


WAGONS

Una Deliziosa Quotidienne de Dykitchen





*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



INGRÉDIENTS(1)

- trois belles pommes de variétés différentes, si le choix est large, prenez les extrêmes
- de quoi graisser : du beurre salé ou de l'huile de coco
- de quoi sucrer : du sucre blanc, de la graeffe, du sirop d'érable, du miel... ❧ 28
- de quoi aromatiser : des zestes et/ou du jus de citron, de la cannelle, du poivre noir, des raisins secs, du curcuma, de la menthe, une gousse de vanille...



CHIFFONNÉES À LA

TROIS POMMES DE PÂTES



Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



INGRÉDIENTS(2)

Et une pâte feuilletée et
moitié brisée pour trois
chaussons aux pommes de
pin :

- 100 gr de farine
- 120 gr de beurre en
petits morceaux
- 2 cac de sucre glace
- du sel et du poivre
super mou
- 4 cl d'eau
- un jaune d'oeuf



CHÂTAIGNES

TROIS POMMES DE PINES



Préparer d'abords
la pâte.

Dans un bol, mélanger
la farine, le beurre,
le sucre, le sel et le
poivre avec les mains.

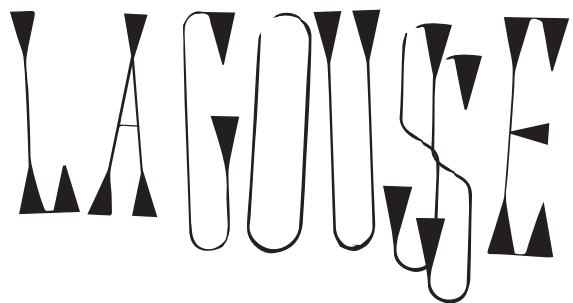
Ajouter ensuite l'eau
et mélanger.

Pas trop, qu'il reste
encore un peu de
morceaux de beurre.

Filmer et laisser
reposer au frigo
une heure.

28





Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Eplucher et épépiner les
trois belles pommes.

Les couper en tout petits
morceaux.

Dans une casserole à
fonds épais, faire
revenir du grosse noisette
de beurre ou une petite
cuillère d'huile de coco
à feu vif.

Jetier les morceaux
de pommes et remuer
energiquement pour
qu'elles grillent légèrement
Baisser le feu et ajouter
de quoi sucrer de façon
à ce que tous les morceaux
soient enrobés.



THREE APPLES DE PAIN



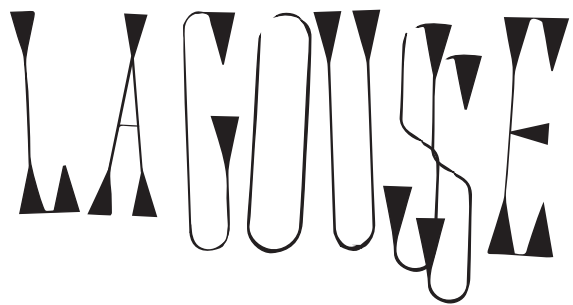
Ajouter autant
d'aromates que
vous voulez, un peu
d'eau et couvrir.

Laisser une cuire
pendant au moins
une petite heure,
en veillant à touiller
assez souvent pour
que le fonds de la
casserole **Ne** crâme
pas.

Gouter, ajuster,
Gecrasouiller
avec la fourchette

23





Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Le fait d'avoir choisi trois variétés différentes permet d'obtenir plusieurs textures dans la compote, certaines vont se réduire complètement en purée tandis que d'autres vont rester fermes et même confire légèrement. C'est un peu l'idée recherchée ici, que les chaussons soient fourrés de compote mûlée.

23



LES GROSSES
TROIS POMMES DE PÂTES



Déployer ensuite la
pâte sur un plan
fariné au rouleau à
pâtisserie et former
un gros rectangle.

Replier en trois et
abaissier. Replier
en trois et abaissier.

Replier en trois
et baissier.

≈ 28

C'est tout.
Filmer la pâte encore
une fois et la laisser
au frigo le temps d'en
avoir besoin et que la
compote refroidisse.





Maintenant,
C'est à vous de jouer.

Vous pouvez couper
la pâte en trois
morceaux et fabriquer
ce que vous voulez de
manière à ce qu'un tiers
de la compote soit
entièrement recouverte
de pâte.

Enduire le tout d'un
jaune d'oeuf pour
que ça brille.

≈ 28



Enfourner pendant 15/20
minutes dans un four à
180° C.

LES GROSSES
TROIS POMMES DE PÂTES

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.