

*Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen*

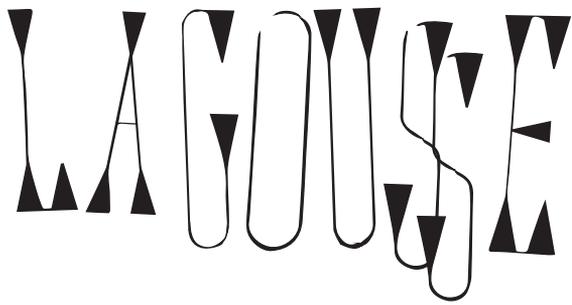


# INGRÉDIENTS(1)

- 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...



THREE APPLES DE PAIRES  
THREE APPLES DE PAIRES



*Une Délicieuse Quotidienne*  
*de Dykitchen*



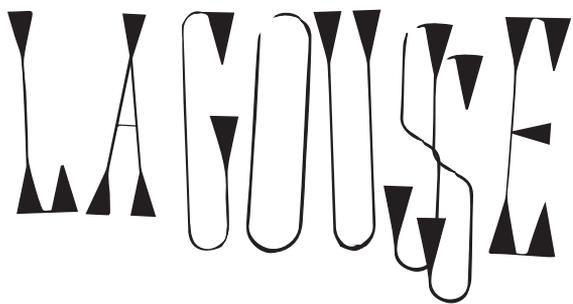
## INGRÉDIENTS(2)

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 graeffe
- du sel et du poivre  
super mou
- 4 cl d'eau
- un jaune d'oeuf



LES CHAUSSENS AUX POMMES DE PINES



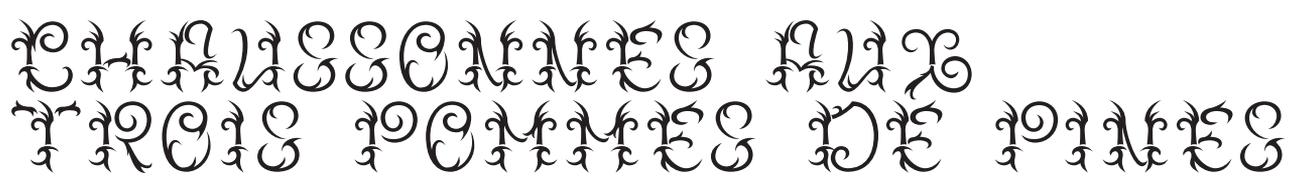
**P**réparer d'abords  
la pâte.

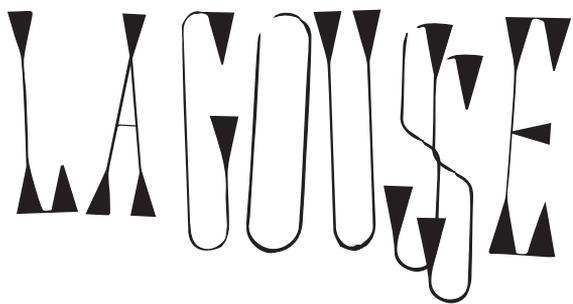
**D**ans un bol, mélanger  
la farine, le beurre,  
le sucre, le sel et le  
poivre avec les mains.

**A**jouter ensuite l'eau  
et mélanger.

**P**as trop, qu'il reste  
encore un peu de  
morceaux de beurre.

**F**ilmer et laisser  
reposer au frigo  
une heure.





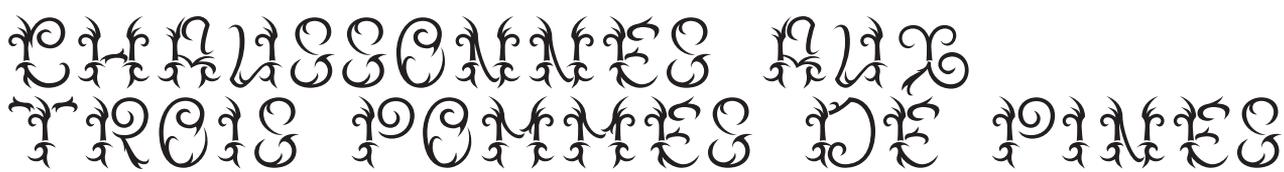
**E**plucher et epépinier les  
trois belles pommes.

**L**es couper en tout petits  
morceaux.

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

**J**etter les morceaux  
de pommes et remuer  
energiquement pour  
qu'elles grillent legèrment

**B**aissier le feu et ajouter  
de quoi sucrer de façon  
à ce que tous les morceaux  
soient enrobés.



LA MUSE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher



**A**jouter autant  
d'aromates que  
vous voulez, un peu  
d'eau et couvrir.

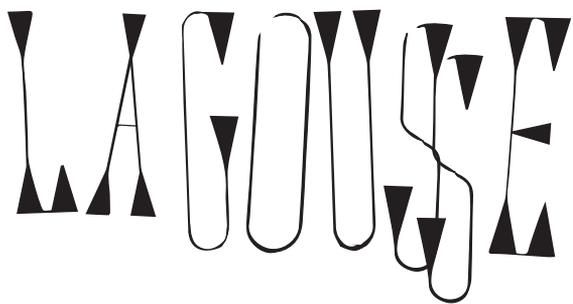
**L**aisser une cuire  
pendant au moins  
une petite heure,  
en veillant à touiller  
assez souvent pour  
que le fonds de la  
casserole **Ne** crâme  
pas.

**G**outer, ajuster,  
decrasouiller  
avec la fourchette

23

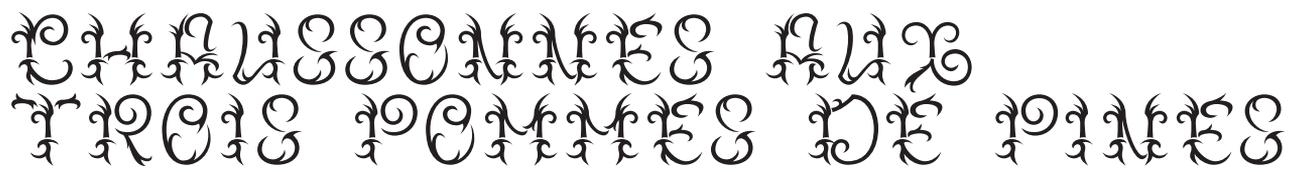


LA MUSE  
LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE LA MUSE



Le fait d'avoir choisi trois variétés différentes permet d'obtenir plusieurs texture 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 recherché ici, que les chaussons soient fourrés de compote mûriée.

23



LA MIGNONNE

*Une Délicieuse Quotidienne*  
*de Dykitchen*



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

**R**eplier en trois et abaisser. Replier en trois et abaisser.

**R**eplier en trois et abaisser.

≈ 28

**C'**est tout.

**F**ilmer la pâte encore une fois et la laisser au frigo le temps d'en avoir besoin et que la compote refroidisse.



© 2014 Dykitchen. All rights reserved. [www.dykitchen.com](http://www.dykitchen.com)

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitchen



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.

© 2015 Dykitchen. All rights reserved. [www.dykitchen.com](http://www.dykitchen.com)

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne  
de Dykitcher



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