

# chaussons aux pommes

Feuilletage inversé maison  
Compote de pomme golden à la vanille  
et tombées de pommes verte.



Bruno Albouze ©2016. All Rights Reserved.





## La Recette des Chaussons Aux Pommes.

### Feuilletage Inversée / pour environ 16 chaussons.

Le feuilletage inversée offre davantage de stabilité et de croustillant que son cousin le feuilletage traditionnel. Pour le premier, c'est la pâte qui est emprisonnée dans le beurre au moment du tourage alors que le traditionnel c'est le beurre qui est dans la pâte. Voici une recette et un procédé simplifié. Le feuilletage peut se conserver au frigo pendant une semaine, et 3 mois au congélateur. Choisissez de faire votre pâte feuilletée les jours frais; en dessous de 20° celsius. Prenez votre temps pour réaliser votre feuilletage. Faire le pétrissage le premier jour. Donner les tours le second et finissez vos chaussons le troisième.

### Beurre manié

400g beurre sec a 84% de matière grasse, en pommade

175g farine T55.

### Détrempe

150ml eau

5ml vinaigre blanc (il conservera la pâte plus longtemps et évitera son noircissement)

15g sel

110g beurre fondu mais a température ambiante

175g farine T55

175g farine gruau.



### Méthode

Pour le beurre manié: mélanger le beurre ramoli avec la farine jusqu'à que le mélange soit homogène. Mettre le beurre manié entre 2 large papier cuisson et former un rectangle d'environ 1 centimètre d'épaisseur. Bloquer au froid.

Pour la détrempe: mélanger tous les ingrédients ensemble avec la feuille et en première vitesse. Une fois juste mélangé, insérer la pâte dans un sac de congélation et l'applatisse au carré. Bloquer au froid.

**Tourage (Un tour simple + un tour double + un tour simple + un tour double).** Sortir le beurre manié et la détrempe du frigo. Réajuster la pâte pour qu'elle soit de la même taille que le rectangle de beurre en farinant légèrement. Il faut que le beurre soit de la même consistance que la pâte avant de commencer. Laisser revenir un peu a température avant de commencer. Enlever l'excédant de farine et poser la pâte sur le beurre manié. Souder la pâte contre le beurre en tapotant avec le rouleaux. Surtout pour les 2 premier tour, fariné le plan de travail généreusement (côté beurre). Étaler la pâte sur une longueur de 50cm. Brosser l'excédant de farine et la plier en 3 pour donner le premier tour simple. Réajuster la taille du pâton sur une dimension d'environ 20x28cm. Envelopper de film et bloquer au froid pendant 1 heure. En gardant la clef sur la droite, fariner le plan de travail et étaler le pâton sur 70 cm de long. Enlever l'excédant de farine et donner un tour double (tour portefeuille), filmer et bloquer au froid pendant une heure. Répéter ces deux opérations en donnant un autre tour simple puis un tour double en respectant bien les même temps de repos. Durant le repos, le gluten se détend et gagne en élasticité ce qui permet un laminage puis facile évitant ainsi a la pâte de rétrécir et d'être irrégulière au four.

## **Compote de Pommes / Pour 8 Chaussons (la moitié de la pâte).**

La compote est un élément essentiel dans la fabrication des chaussons. La compote en boîte cependant est bien trop souple et pourrait finir donc sur la plaque de cuisson. Certain compense en utilisant plus de pâte mais de toute façon l'humidité excessive de la compote dégagée pendant la cuisson fera ramolir votre feuilletée. Si vous souhaitez utiliser de la compote commerciale il faudra la faire cuire d'abord (sécher). Faire une compote maison à base de golden, légèrement vanillé et mélangé avec une tombée aux pommes vertes offre les meilleurs résultats dignes des plus grands palaces parisiens. La compote de golden en elle-même est une pure merveille pour bébé!.

### **Compote de Pommes**

6. 450g pomme golden bio, lavés  
5ml extrait de vanille ou 1/2 gousse de vanille, fendue et grattée  
60ml d'eau.

### **Tombée de Pomme verte**

350g pomme verte bio, lavés  
15g beurre  
60g sucre roux ou blanc.



### **Méthode**

Couper les Golden en quatre avec la peau. Enlever les pépins et la queue. Ajouter la vanille et l'eau. Couvrir et cuire au micro-ondes pendant 10 minutes. Mixer le tout et transférer la compote dans une poêle anti-adhésive et cuire à feu moyen pendant 10 minutes environ. Cette étape va raffermir la compote. Dans une autre poêle chaude ajouter le beurre, les pommes vertes coupées en dés et le sucre. Sauter pendant environ 10 minutes à feu vif. Egoutter et mélanger la tombée de pommes vertes avec la compote. Laisser refroidir le tout sans couvrir. Cet appareil aux pommes peut se conserver une semaine au frais. Cependant il est préférable de l'utiliser dans les 12 heures pour les chaussons.



## Montage des Chaussons

Fariner légèrement le plan de travail. Diviser le pâton de feuilletée en deux. Mettre au frais l'autre moitié ou congeler la pour un usage ultérieure. Etaler la pâte sur un carré d'environ 35cm. Bouger la pâte sans arrêt en fleurant afin de s'assurer qu'elle ne colle pas et aussi pour la détendre. Détailler la pâte en disques de 12cm ≈ 60g. Laisser reposer au frigo pendant 1/2 heure. Commencer par étaler chaque disque de pâte pour faire le ovale, depuis le centre puis de haut en bas en s'assurant de laisser chaque extrémités intact. Cela aura pour effet de développer le feuilletage en donnant au chausson toute sa légèreté et croustillant. Brosser l'exédent de farine et garnir chaque chausson d'environ 60g d'appareil aux pommes. Passer un pinceau humidifié à l'eau (la dorure à l'oeuf n'est pas recommandé). Refermer chaque chausson en les soudant bien avec les doigts. Retourner les chaussons sur la plaque et les dorer une première fois puis mettre au frais pendant 30 minutes. Attention à ne pas faire déborder la dorure; cela aurait des conséquences sur le développement du feuilletage. Après 30 minutes passé au frais, dorer une seconde fois puis dessiner avec la pointe et le dos d'un couteau positionné légèrement en biais. Percer les chaussons au milieu. Laisser reposer au frigo avant de cuire. Conserver les chaussons crus pendant 2 jours au frais ou congelés pendant 3 mois.

### Dorure

2 jaune d'oeuf légèrement battu avec quelques gouttes d'eau seulement ou 1 oeuf entier battu avec 2 jaunes et une pincée de sel.

### Sirop à 30

60ml d'eau

70g sucre.

Faire bouillir et réserver à température ambiante ou au frais.

### Cuisson

Préchauffer le four à 230°C. Cuire les chaussons pendant 5 minutes (pour la belle couleur). Ensuite, régler la température du four à 180°C et continuer de cuire pendant encore 30 minutes. Sur chaleur tournante: le temps de cuisson sera réduit d'environ 5 minutes. Dès la sortie du four, passer les chaussons au sirop à 30. Laisser refroidir – les chaussons sont à manger tiède ou à température ambiante. Bon appétit!