



Chaussons aux pommes frits à air chaud



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Chaussons aux pommes frits à air chaud



Préparation 30 minutes + attente 20 minutes / Cuisson 20 minutes



Rendement 8 chaussons



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Garniture

3 pommes *Granny Smith* moyennes,
pelées, parées et coupées en cubes
(environ 3 tasses)
2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé
 $\frac{1}{3}$ tasse (70 g) de cassonade foncée
1 c. à thé d'extract de vanille
1 c. à thé de jus de citron
 $\frac{3}{4}$ c. à thé de cannelle
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel kasher

Chaussons

2 feuilles de pâte feuilletée surgelées
(paquet de 480 g/17 oz), décongelées
(réfrigérer jusqu'au moment de servir)
1 œuf
1 c. à soupe d'eau
Sucre turbinado (brut) pour saupoudrer

Méthode

1. Dans une casserole moyenne, mélanger les ingrédients de la garniture et cuire à feu moyen, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et le sirop épais, environ 10 minutes.
2. Transférer le mélange dans une assiette et réfrigérer pour qu'il refroidisse, environ 20 minutes.
3. Mélanger l'œuf et l'eau dans un petit bol.
4. Déposer une feuille de pâte feuilletée sur une planche à découper propre; garder l'autre feuille au réfrigérateur.
5. Séparer la pâte en 4 carrés égaux. Déposer 2 c. à soupe du mélange de pommes au centre de chacun.
6. Badigeonner le bord de chaque carré avec la dorure à l'œuf. Plier la pâte en diagonale sur la garniture et sceller avec une fourchette.
7. Déposer les chaussons sur une assiette et réfrigérer. Répéter les étapes 4 et 6 avec l'autre feuille de pâte.
8. Sélectionner AIRFRY/325°F (165°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
9. Placer les chaussons sur le panier de friture. Badigeonner avec la dorure à l'œuf et saupoudrer de sucre brut. Faire 3 petites fentes sur chaque chausson.
10. Insérer la grille en position 4 et cuire jusqu'à coloration dorée, environ 20 minutes. Servir chaud ou à température ambiante.

Truc

Utiliser une roulette à pizza pour couper facilement les feuilles de pâte feuilletée.