



Chaussons aux pommes frites à air chaud



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Chaussons aux pommes frites 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

½ tasse (70 g) de cassonade foncée

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé. de jus de citron

¾ c. à thé de cannelle

¼ 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.