

Chaussons pomme potiron noisettes

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 140 g de chair de potiron
- 80 g de pomme
- 30 g de sucre
- cannelle
- 10 g de noisettes
- 1 jaune d'œuf



Les étapes

- Hachez les noisettes au couteau.
- Coupez la pomme et le potiron en dés. Placez-les dans une sauteuse, saupoudrez de sucre.
- Faites compoter à feu moyen avec un couvercle durant 20 min.
- Écrasez en purée puis faites sécher durant 10 min sans couvercle.
- Ajoutez la cannelle et les noisettes.
- Découpez des losanges dans la pâte feuilletée.
- Déposez une cuillère à café de compote sur chaque moitié. Humectez les bords du bout des doigts. Repliez les chaussons, pressez fermement pour souder les bords.
- Repliez la pointe sur le dessus, badigeonnez de jaune d'œuf.
- Faites cuire dix minutes dans le four préchauffé à 200 °C.

Sources <https://odelices.ouest-france.fr/recette/chaussons-pomme-potiron-noisettes-r4540/>