



LE PÂTÉ DE POMMES

Pâte feuilletée

Ingrédients :

250 g de farine

5g de sel

10 cl d'eau

200 g de beurre

Mettre sur le marbre la farine. Faire une fontaine au centre. Ajouter le sel.

Délayer avec l'eau froide en ayant soin de ne mettre toute l'eau à la fois.

Pétrir du bout des doigts et ne pas donner trop de corps à cette pâte.

Laisser reposer 30 mn.

Vérifier le poids de la pâte (environ 400g).

L'étendre en carré et de dimensions justes suffisantes pour y envelopper le beurre très ferme (la quantité initiale du beurre à incorporer est égale à la moitié du poids de la pâte). Rabattre les 4 coins sur le centre.

(1) Avec le rouleau en farinant légèrement, allonger la pâte en une bande assez longue plier cette bande en trois, laisser reposer 1 h.

Répéter 2 fois l'opération (1) en tournant la pâte, côté rabattu toujours face à soi.

Pour la farce

Ingrédients :

500 g de pommes

1 œuf

1 c. à c. de sucre

100 g de cassonade

1 c. à c. de cannelle en poudre

Préchauffer le four th. 6-7 (200° C).

Peler puis détailler les pommes en quartiers, éliminer le cœur et les pépins et hacher la chair. Mélanger la compote de pommes avec la cannelle et la cassonade.

Déposer le mélange à base de pommes sur la moitié de la pâte.

A l'aide d'un pinceau, étaler un peu d'eau légèrement sucrée sur un des bords. Recouvrir avec l'autre moitié de pâte et appuyer de manière à bien souder les deux bords.

Badigeonner le dessus du chausson d'œuf battu et faire cuire 30 minutes à four chaud.

St Quentin Fallavier

