

Chaussons pommes bananes et amandes

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 6 chaussons

- 3 pommes • 1 banane • poudre d'amandes • 1 càs de rhum
- 2 càs de sucre • un jaune d'œuf, un peu de lait et de sucre pour dorer

Pâte

- 200 g de farine • 70 g de beurre • 50 g de poudre d'amandes • 100 g de fromage blanc
- 1 càc de sel • 50 g de sucre

Faire la pâte :

Mettre dans le robot la farine, le sucre, la poudre d'amandes, le sel. Mixer puis rajouter le rhum et le fromage blanc.

Mixer jusqu'à obtenir une boule homogène. Filmer et réserver au frais.

Peler et épépiner les pommes. Les couper en petits morceaux et les mettre dans un saladier avec la banane coupée en rondelles.

Arroser de 2 càs de sucre et d'une càs de rhum. Filmer et laisser macérer 1h.

Allumer le four th6, 180°C.

Couper la boule de pâte en 6 pâton de poids égaux.

Sur un plan de travail fariné, étaler chaque morceau en forme de cercle.

Sur chaque cercle, disposer des pommes et des bananes (sur la moitié du cercle étalé).

Saupoudrer de poudre d'amandes. Refermer en forme de chausson.

Bien souder les bords avec les doigts.

Déposer les chaussons sur une plaque recouvert de papier cuisson.

Badigeonner de jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait et de sucre.

Enfourner pour 20 minutes.

Déguster tiède.