



Petits gâteaux

Petits chaussons aux amandes, pommes et cranberries



1h05 **45 min** **20 min** **0** **405**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

150 g **Farine**
50 g **Amande(s) en poudre**
80 g **Fromage blanc**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 g **Beurre**
2 sachet(s) **Sucre vanillé**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**

Ingrédients pour la farce

150 g **Pomme(s)**
20 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**
60 g **Petit(s) suisse(s)**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

Ingrédients pour le montage des chaussons

20 g **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure et le sucre vanillé à l'aide d'une maryse.
- 2 Faire fondre le beurre dans un bol au four micro-ondes, puissance 600 W, pendant 1 minute.
- 3 Incorporer l'œuf, le beurre fondu et le fromage blanc aux ingrédients présents dans le saladier.
- 4 Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
- 5 Former une boule avec la pâte, l'enrouler de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Éplucher les pommes, les épépiner à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les râper grossièrement.
- 3 Couper les cranberries séchées en deux à l'aide d'un

couteau d'office.

- 4 Dans un bol, mélanger le petit suisse, la pomme râpée, les cranberries et le sucre vanillé à l'aide d'une cuillère à soupe.

2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Étape 3

Préparation des chaussons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte sur le plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- 3 Découper des carrés de pâtes d'environ 10 cm de côté à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Déposer une généreuse cuillère à soupe de farce au centre de chaque carré.
- 5 Rabattre les angles des carrés de pâte au centre pour fermer les chaussons.
- 6 Presser les bords pour les souder.
- 7 Badigeonner les chaussons de lait à l'aide d'un pinceau.
- 8 Parsemer les chaussons d'amandes effilées. Appuyer légèrement du bout des doigts pour les faire adhérer.
- 9 Les disposer sur une plaque de four. Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les chaussons du four, les laisser tiédir ou refroidir sur une grille à pâtisserie avant de les déguster.