

# Chausson géant aux pommes confites

Pour 9 personnes

400 g de pâte à pâté croûte

9 petites pommes Reinette

6 jeunes feuilles

1 œuf + 1 jaune

30 g de poudre de noisette

30 g de poudre de pistache

80 g de sucre

75 g de beurre

Epluchez les pommes, retirez les trognons et déposez les pommes dans un plat. Saupoudrez-les avec 30 g de sucre et 25 g de beurre en petits dés. Enfourez-les 15 minutes à 180°C.

Mélangez énergiquement un œuf avec 50 g de sucre, incorporez dans le mélange bien moussieux la poudre de noisette, la poudre de pistache et le reste du beurre ramolli. Réservez au frais.

Pendant ce temps, étalez la pâte et formez deux grands carrés. Déposez la crème de noisette et de pistache sur le premier carré de pâte en laissant une bordure vierge de 2 cm de largeur. Déposez les pommes. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Badigeonnez les bordures et le second carré de pâte. Scellez les deux carrés de pâtes et pincez les bords. Avec les parures de pâte, réalisez des décorations et « collez »-les avec le jaune d'œuf battu. Avec un peu, passez également du jaune d'œuf sur toute la surface.

Enfourez le chausson géant 10 minutes à 220°C puis 35 minutes à 180°C. Laissez refroidir avant de déguster.

