

Chausson aux pommes (Thierry Marx & Joel Defives)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 200g de farine T65
- 5g de sel
- 120g de crème liquide
- 7g d'eau
- 160g de beurre de tourage
- 1kg de pommes (Pink lady dans la recette originale)
- 100g de beurre
- 100g de sucre semoule
- 2g de fleur de sel
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 110g d'eau
- 60g de compote de pomme par chausson
- 5g de sirop

Préparation

1. Quand j'ai vu la photo de ces jolis chaussons dorés dans l'avant-dernier de Fou de Pâtisserie, je n'ai pas résisté longtemps.
2. Pour tout vous dire, j'avais déjà de la pâte feuilletée au congélateur puisque j'en prépare toujours des grosses quantités pour en avoir d'avance, donc je n'ai pas suivi la recette de Thierry Marx sur ce point-là mais je vous la mets quand même plus bas !
3. Autre point pour moi, même si la recette est bonne, je préfère les chaussons garnis avec une compote de pommes pas ou peu sucrée, et j'ai trouvé la quantité de sucre ici trop importante, donc si vous préférez les chaussons peu sucrés je vous conseille de réduire la quantité de moitié.
4. Dans la cuve du batteur muni du crochet, mélangez la farine avec le sel, l'eau et la crème liquide.
5. Formez une boule, aplatissez-la légèrement avant de la filmer et de la laisser reposer 30 minutes.
6. Étalez la pâte en un grand rectangle, et le beurre en un plus petit rectangle.
7. Enfermez le beurre dans la pâte, puis étalez-la en un rectangle de 40x20cm.
8. Laissez reposer la pâte au moins 1 heure, puis étalez-la à nouveau en un grand rectangle.
9. Faites un tour double, étalez la pâte puis faites un tour simple et laissez à nouveau la pâte reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
10. Ensuite, faites à nouveau un tour double puis un tour simple et placez la pâte au réfrigérateur pour 12 heures.
11. Ensuite, abaissez la pâte à 3mm d'épaisseur.
12. Détaillez avec un emporte-pièce ovale (17 x 12,5cm), puis laissez à nouveau reposer 12 heures au réfrigérateur (je n'ai pas laissé la mienne aussi longtemps, je ne m'y étais pas prise suffisamment à l'avance).
13. La compote de pommes : Vous aurez des restes avec ces quantités.
14. Épluchez les pommes et découpez-les en quartiers.
15. Faites caraméliser le beurre et le sucre, puis ajoutez la fleur de sel.
16. Ajoutez ensuite la vanille grattée et le bâton de cannelle, puis mettez les pommes dans le caramel.
17. Faites cuire la compotée une quinzaine de minutes (les pommes doivent être bien tendres).

18. Mixez légèrement la compotée en gardant quelques morceaux, et laissez-la refroidir.
19. Portez à ébullition l'eau avec le sucre puis conservez au réfrigérateur.
20. Aplatissez légèrement à l'aide du rouleau le centre de chaque ovale de pâte, en laissant les bords un peu plus épais.
21. Etalez un peu d'eau au pinceau sur les bords de chaque moitié de chausson.
22. Garnissez avec de compote de pomme, puis refermez les chaussons en appuyant légèrement pour bien souder les bords.
23. Retournez les chaussons et déposez-les sur une plaque, puis dorez-les avec les œufs battus à l'aide d'un pinceau.
24. Rayez les chaussons avec le dos d'un couteau, puis piquez chaque chausson à 2 ou 3 endroits pour que la vapeur s'échappe, ce qui permettra d'avoir un beau feuilletage.
25. Préchauffez le four en chaleur tournante à 230°C.
26. Enfournez les chaussons en baissant la température à 180°C et faites cuire environ 30 minutes.
27. A la sortie du four, badigeonnez les chaussons avec le sirop préparé au préalable.