



Chaussons aux pommes frits à l'air chaud



the Smart Oven® Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage®

Chaussons aux pommes frits à l'air chaud

⌚ Préparation 20 min/Cuisson 30 min/Attente 50 min

8 personnes



4 pommes *Granny Smith* de taille moyenne pelées
30 g de beurre doux
70 g de sucre roux
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de jus de citron
½ cuillère à café de cannelle moulue

¼ cuillère à café de sel de mer
2 feuilles de pâte feuilletée surgelée
1 œuf
1 cuillère à soupe d'eau
Spray d'huile antiadhésif
Sucre brut

1. Coupez les pommes en cubes d'environ 1 cm.
2. Dans une casserole moyenne, mélangez les pommes, le beurre, le sucre roux, la vanille, le jus de citron, la cannelle et le sel.
3. Placez la poêle à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le sirop soit épais, pendant environ 10 min.
4. Mettez le mélange de pommes dans un bol et au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit froid au toucher, pendant environ 20 min.
5. Recouvez une plaque de papier sulfurisé.
6. Pour la dorure à œuf, cassez un œuf dans un petit bol et fouettez avec une fourchette.
7. Déposez 1 feuille de pâte feuilletée sur une planche à découper et coupez-la en 4 carrés égaux.
8. Badigeonnez chaque carré avec la dorure à œuf. Mettez 1 cuillère à soupe de compote au centre de chaque carré de pâte.
9. Pliez chaque carré en deux sur la diagonale pour former un triangle. Pressez sur les côtés pour qu'il n'y ait pas de bulles d'air et pour bien refermer la pâte. À l'aide d'une fourchette, pressez les bords vers le bas et refermez la pâte.
10. Placez les chaussons sur le plateau de cuisson.
11. Répétez les étapes ci-dessus avec le deuxième morceau de pâte feuilletée.
12. Une fois tous les chaussons préparés, mettez-les au réfrigérateur pendant 30 min ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts et que la pâte soit légèrement ferme.
13. Préchauffez le four. Sélectionnez AIRFRY / SUPER CONVECTION/175 °C/20 min et appuyez sur start.
14. Vaporisez le panier de la friteuse de spray de cuisson antiadhésif.
15. Placez les chaussons dans le panier, badigeonnez-les avec la dorure à œuf et saupoudrez de sucre brut. Faites 3 petites fentes sur le haut de la pâte en faisant attention à ne pas transpercer le chausson.
16. Lorsque le four est préchauffé, placez les chaussons dans le four. Cuisez pendant 20 min, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés.
17. Servez les chaussons chauds ou à température ambiante.