

## **Chaussons aux Pommes**

### **Ingrédients:**

#### ***Pâte***

2 tasses de farine  
3 c. à thé poudre à pâte  
1/2 c. à thé sel  
2/3 tasse lait  
2 c. à table sucre  
6 c. à table de graisse ou beurre  
1 oeuf

#### ***Sirop***

1 1/2 tasse sucre  
1 1/2 tasse eau  
1/4 c. à thé cannelle  
1/4 c. à thé muscade  
2 c. à table de beurre  
5 ou 6 pommes[ou plus], pelées  
et en morceaux  
Préparation



#### **Pâte**

1. Tamiser farine, poudre à pâte et sel.
2. Incorporer la graisse.
3. Mêler jusqu'à grosseur d'un pois.
3. Battre l'oeuf avec le sucre et le lait.
4. Verser sur les ingrédients secs en remuant avec une fourchette pour former une pâte molle [on peut aussi faire cette préparation au robot culinaire].
5. Pétrir 10 secondes sur une surface farinée.
6. Abaisser la pâte en 6 carrés.
7. Répartir les morceaux de pommes sur les 6 carrés de pâte.
8. Mettre un peu de sucre et de cannelle sur les pommes.
9. Humecter les coins et les replier au milieu. Bien sceller.
10. Déposer dans un plat 9 x 13 pouces, beurré.

11. Verser le sirop chaud autour.
12. Cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 400°F.

### *Sirop*

1. Mêler les ingrédients.
2. Chauffer et laisser bouillir 7 minutes.
3. Retirer du feu et ajouter le beurre.