Chaussons fantômes aux pommes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 pommes
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de sucre (+ un peu pour saupoudrer)
1 pincée de cannelle en poudre
beurre
16 carrés de pâte feuilletée
1 œuf
sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez les pommes, retirez le trognon et coupez la chair en petits dés. Mélangez-les avec le jus de citron, le sucre et la cannelle. Faites-les revenir quelques minutes à feu doux dans une noix de beurre.**

2. **À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découpez les carrés de pâte feuilletée en forme de petites citrouilles (vous pouvez éventuellement utiliser un gabarit en carton). Découpez ensuite des yeux et une bouche dans la moitié des morceaux de pâte.**

3. **Battez l'œuf. Déposez une cuillerée de dés de pomme au centre des morceaux de pâte sans visage et badigeonnez les bords d'un peu d'œuf battu. Recouvrez chaque morceau d'une pâte avec un visage et pressez les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez le dessus d'œuf battu.**

4. **Déposez les chaussons aux pommes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez-les d'un peu de sucre et faites-les cuire au four pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir légèrement après la cuisson et saupoudrez-les de sucre impalpable.**