

Petits chaussons feuilletés

aux fruits d'automne



Pour 12 chaussons

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 2 pâtes feuilletées du commerce ou **maison**
- 1 pomme
- 1 poire
- 3 figues violettes
- 100 g de raisins blancs
- 100 g de raisins noirs
- 30 g de noisettes entières
- 30 g de cassonade
- 1/2 c à café de cannelle
- 1 badiane (facultatif)
- Poivre de Sichuan (facultatif)

Dorure :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à soupe de lait

Préparez les noisettes : Placez les noisettes dans un plat à four et glissez au four pour 15 minutes à 100° C. *Cette opération va permettre d'ôter facilement la peau.* Broyez les noisettes soit au robot ou en utilisant d'autres méthodes comme [ici](#). Réservez.

Préparez les fruits : Lavez tous les fruits. Coupez les raisins en deux pour éliminer les pépins. *En général, avec du gros raisins, vous n'aurez qu'un seul pépin.*

Épluchez la pomme et la poire et coupez les en petits dés. Coupez les figues en 2 puis en morceaux.

Rassemblez les fruits dans une casserole. Ajoutez la cassonade, la cannelle et la badiane. Ajoutez les noisettes. Mélangez. Assaisonnez de poivre de Sichuan (un tour de moulin). Laissez cuire tranquillement sur feu doux pendant 15 minutes sans couvrir.

En fin de cuisson, vous pouvez donner un coup de mixer à la compote ou laissez telle quelle, c'est selon votre goût. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Étalez votre pâte feuilletée. A l'aide d'un emporte-pièce de votre choix (9 à 10 cm). Découpez des disques dans la pâte. Déposez la valeur d'une petite cuillère à soupe de compote sur le centre de chaque disque. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bord libre de la pâte avec de l'eau pour souder les bords. Pincez avec le doigt puis faites des stries avec une fourchette. A l'aide d'un couteau, faites 3 petites entailles sur le dessus de chaque chausson.

Faites la même opération avec l'autre pâte feuilletée et utilisez les chutes de pâte pour réaliser d'autres chaussons.

Placez les chaussons sur une plaqua à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou une toile silicone.

Mélangez le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonnez-en la surface des petits chaussons en évitant les coulures sur les bords ce qui éviterait à la pâte de s'épanouir. Glissez au four pour 20 minutes (voire 25 minutes en fonction de votre four). Laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez les déguster tièdes ou froids comme bon vous semble.