DENNER

Chaussons aux pommes et sauce vanille



Un dessert d'hiver voluptueux: des couches de pâte à strudel croustillantes fourrées de pommes et raisins secs chauds, accompagnées d'une sauce vanille maison.

Aujourd'hui, nous préparons l'un des desserts préférés des Autrichiens au format de poche. Avec cette méthode de préparation, les strudels sont nettement plus faciles à faire que la recette originale et leur goût reste délicieux! Ce dessert aux fruits classique est servi avec une sauce vanille. Cette dernière est vite préparée pendant que les chaussons aux pommes cuisent au four.

Les chaussons en trop se congèlent bien. Pour cela, congelez les chaussons restant sur un papier sulfurisé, en évitant qu'ils ne se touchent. Dès qu'ils sont complètement surgelés, enveloppez-les de film alimentaire, puis mettez-les dans un sac de congélation ou un récipient Tupperware. Pour décongeler les chaussons, cuisez-les au four à air chaud à 160°C pendant environ 10 à 12 minutes; ils seront alors comme frais.

Chaussons aux pommes

- 35 g de noix moulues
- 1½ cs de sucre
- 2 cs de raisins secs
- ½ cc de cannelle
- 3 pommes douces-acidulées de taille moyennes, pelées et coupées en morceaux de 1½ cm
- 1 portion de pâte à strudel
- Un peu de beurre fondu pour badigeonner
- Sucre glace pour saupoudrer

Sauce vanille

- 1 gousse de vanille
- 3 dl de lait entier
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cs de sucre
- ¾ cs de maïzena

Chaussons aux pommes

1. Préchauffez le four à 170 degrés, chaleur inférieure et supérieure, chemisez une plaque avec du papier sulfurisé.

2. Mélangez les noix moulues, le sucre, les raisins secs et la cannelle dans une jatte. Ajoutez les morceaux de pomme et mélangez à nouveau.
3. Une portion de pâte à strudel contient deux feuilles de pâte. Placez la première feuille sur un torchon de cuisine et badigeonnez-la d'une fine couche de beurre. Placez la deuxième feuille par-dessus.
4. Coupez la pâte à strudel double en 4 morceaux égaux.
5. Répartissez le mélange de pommes et de noix au centre des quatre morceaux de pâte, puis formez les chaussons. Pour cela, repliez chaque coin vers le centre (comme une enveloppe carrée).
6. Placez les chaussons aux pommes sur la plaque préparée, cuisez-les dans le four préchauffé pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Sauce vanille

1. Pendant ce temps, préparez la sauce vanille. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez la pulpe.
2. Mettez la gousse, la pulpe, le lait, les jaunes d'œuf, le sucre et la maïzena dans une casserole et mélangez bien.
3. Chauffez à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirez la casserole du feu et remuez encore un peu. Retirez les gousses et passez la sauce au tamis.
4. Saupoudrez les chaussons aux pommes de sucre glace et servez-les chauds avec la sauce vanille.

Temps de préparation: environ 40 minutes



Mauler Cordon Rosé demi-sec

Robe rose saumon clair. Nez délicat de baies, d'agrumes et de sous-bois. Bouche avec une mousse fine, une acidité pétillante et une finale persistante

Voir dans le weinshop