



Biscuit roulé à la confiture et chaussons aux pommes

Biscuit roulé à la confiture (pour 8 personnes)

- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 35 g de beurre
- 250 g de confiture

1/ Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7) et beurrez un moule peu profond et large.

2/ Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine.

3/ Faites fondre le beurre, battez les oeufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Ajoutez ensuite le beurre fondu.

4/ Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 8 minutes de cuisson.

5/ Pendant ce temps, découpez une feuille de papier sulfurisé plus grande que le biscuit. Beurrez-la et saupoudrez-la de sucre.

6/ Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le sur le papier et, très rapidement, étalez la confiture puis roulez le biscuit sur lui-même.

7/ Laissez refroidir et servez en tranches.

Chaussons aux pommes (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

Pour la compote de pommes :

- 3 pommes Belles de Boskoop
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre roux
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 2 clous de girofle



- 1/ Préparez la compote de pommes : lavez et pelez les pommes, coupez-les en petits morceaux. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les dés de pomme, le sucre et les épices. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes environ.
- 2/ Quand les pommes sont cuites, écrasez-les grossièrement avec une fourchette et laissez refroidir.
- 3/ Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).
- 4/ Déroulez la pâte feuilletée, formez dans la pâte des disques de différentes dimensions avec les moules à chaussons.
- 5/ Déposez un peu de compote au milieu, en prenant soin de laisser les bords bien dégagés. Enduisez les bords avec du jaune d'oeuf dilué à l'eau, à l'aide d'un pinceau. Refermez délicatement en appuyant bien. Badigeonnez le dessus de jaune d'oeuf avec le pinceau et enfournez pour 20 minutes.
- 6/ Servez les chaussons.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/article/detail_biscuit-roule-a-la-confiture-et-chaussons-aux-pommes?id=8920182&preview=true