



## **Chaussons Cantal pomme framboise**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 8 chaussons

### **Ingrédients**

*Pour la pâte*

- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre
- 90 g de beurre
- 90 g de Cantal
- 4 à 5 c. à soupe d'eau froide

*Pour la garniture*

- 1 grosse pomme
- 50 g de framboises
- 30 g de sucre
- 1 c. à soupe de farine

1. Préparer la pâte : râper le Cantal et le mettre dans un mixeur avec le beurre coupé en dés, la farine, le sel et le sucre. Mixer quelques instants pour combiner le tout, puis ajouter l'eau et mixer jusqu'à ce la pâte commence à se mettre en boule. Finir d'amalgamer la pâte à la main et l'emballer sous forme de carré épais dans un film pour 30 minutes de repos au réfrigérateur.

2. Eplucher la Pomme, la couper en quartiers puis en fines tranchettes. Mélanger avec les framboises et le sucre.
3. Couper le carré de pâte en 8 rectangles. Farine le plan de travail et étaler chaque morceau de pâte sur 3 mm. Couper les bords nets pour obtenir des carrés de 10 x10 cm environ.
4. Ajouter la cuillère de farine aux fruits et mélanger. Repartir les fruits en diagonale de chaque carré de pâte et rabattre en triangle, en scellant les bords à l'aide d'une fourchette. Piquer le dessus de chaque chausson, les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et faire cuire au four à 180° C pendant 20 minutes.

#### **Astuce**

Variez la garniture des chaussons : poires, abricots ou même compote bien épaisse.