

22 février 2012

Chausson aux pommes et bananes

- * 1 banane
- * 2 belles pommes Canada
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1 pâte feuilletée
- * 1 jaune d'œuf
- * Sucre roux

Eplucher les fruits et les couper en petits morceaux.

Faire revenir à la poêle les morceaux de bananes dans un peu de beurre.

Même chose, séparément avec les morceaux de pommes.

Etaler la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le bord avec le jaune d'œuf battu.

Verser les fruits sur une moitié de pâte. Saupoudrer de sucre vanillé et de sucre roux.

Fermer le chausson en appuyant sur les bords.

Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer de sucre roux.

Faire cuire 30 minutes à thermostat 6.

Délicieux tiède.

Participants:

Guillemette

Gérard

Maryse

Nathalie-Sophie

Johanna

Martine

Bénédicte

Gilberte

5 autres adhérents

