

3 avril 2013

Chaussons-poissons d'avril

Des chaussons aux pommes, en forme de poissons

On peut faire des poissons de toutes tailles, de toutes formes.
Pour un poisson, il faudra 2 formes absolument identiques.
On utilise une pâte feuilletée rectangulaire de préférence.
Pour remplir le chausson-poisson, il faut prévoir une compote de pommes, et/ou des pommes coupées en petits quartiers.
Ils seront passés à la poêle dans un peu de beurre fondu.
On peut ajouter un peu de cannelle.
La compote peut être faite par soi-même ou achetée.
On veillera à ne pas ajouter de sucre.

Sur la forme de dessous, on dépose de la compote et des morceaux de pommes.
On laisse un bord d'1 cm que l'on badigeonnera d'œuf battu (pour mieux coller).
Décorer la forme de dessus :
tracer avec le dos d'un couteau des écailles, la queue, l'emplacement de l'œil
Et déposer cette forme de poisson sur celle couverte de compote.
Fermer en appuyant avec un fourchette et dorer à l'œuf avec un pinceau.
Matérialiser un œil avec, un bout de pâte, une baie de canneberge, un raisin sec...
Mettre au four à thermostat 7, 20 minutes.
Le poisson sera doré

MAGNIFIQUES POISSONS d'AVRIL !

Participants:

Luc
Suzanne
Bernard
Phillipe
Dominique
Michèle
Marie-Lys
Loreline
Bénédicte
Johanna
Owen et son papa
Françoise

Et quelques adhérents

