



Chaussons aux nèfles

Ingredients

- 115g de beurre ramolli
- 120g de poudre d'amande
- 80g de sucre
- 3 jaunes d'oeuf
- 200g de nèfles ac noyaux
- une pâte feuilletée
- un jaune d'oeuf pour la dorure



Recette pour 18 chaussons

1 / Préparer une frangipane en mélangeant bien le beurre ramolli (laissé plusieurs heures à température ambiante) et le sucre. Puis intégrer les jaunes d'oeufs et la poudre d'amande

2 / Ajouter les nèfles en enlevant les parties les plus dures et en laissant la peau de la moitié d'entre elles (si elles sont bien mûres la peau est tout à fait comestible et délicieuse) Ecraser tout à la fourchette, ne pas enlever les noyaux qui ferait perdre trop de matière, bien homogénéiser avec la frangipane

3/ Etaler votre pâte feuilletée, piquer la légèrement à la fourchette, puis découper des demi cercle de la taille de votre majeur. Mettre une grosse cuillère à soupe de pâte frangipane/nèfle dans chaque demi cercle, puis refermer avec un autre demi cercle.

4/ Pour la finition, refermer en formant une jolie bordure avec les doigts, quadriller la pâte avec un couteau comme pour les galettes, puis passer du jaune d'oeuf pour la dorure

5/ Chemiser une plaque de cuisson (chemiser = couvrir d'huile et de farine). Déposer les chaussons et cuire 15 à 12 minutes à 170 degrés. Les noyaux ne se mangent pas, vous les enlever en suçant la chair comme dans le clafouti.

By Core Line