

# Chocards d'Yffiniac aux pommes

## Ingrédients

800g Pommes  
10g Beurre  
2 Pâtes feuilletées  
1 Citron jaune bio  
1 Jaune d'œuf  
125g Sucre roux  
1 C à c de cannelle en poudre  
1 c à s sucre glace

## Déroulement

Pelez les pommes, éliminez les trognons puis coupez la chair en morceaux.

Dans une casserole, faites cuire les pommes avec 2 cuillères à soupe d'eau, le beurre, le sucre et la cannelle pendant 20 minutes.

Prélevez le zeste de votre citron.

Ajoutez le zeste de citron à votre compotée de pommes puis mélangez. Laissez refroidir à température ambiante.

Prélevez 8 disques dans vos pâtes feuilletées.

Garnissez 4 disques de compotée de pommes. Recouvrez avec les 4 disques qui restent. Soudez les bords à la fourchette.

Déposez vos chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.

Dorez-les au jaune d'œuf.

Enfournez à 220 °C pendant 20 minutes.

A la sortie du four, saupoudrez vos chaussons de sucre glace