



Chaussons aux abricots rouges du Roussillon

Ingrédients pour 4 personnes :

2 rouleaux de pâte feuilletée
400 g d'abricots rouges du
Roussillon
150 g de sucre en poudre
100 g de poudre d'amandes
1 jaune d'œuf

Préparation :

Coupez les abricots en 2, retirez le noyau, et détaillez-les en fines lamelles. Réservez.

Déroulez les pâtes feuilletées sur le plan de travail. À l'aide d'un cercle, découpez des ronds, sur chacune des 2 pâtes.

Répartissez les lamelles d'abricots, sur chaque moitié de rond de pâte.

Saupoudrez de sucre et de poudre d'amandes (1 ou 2 cuillères à café, selon l'acidité des abricots utilisés).

Rabattez la pâte pour former un chausson, en appuyant bien sur les bords. Pour que les bords soient bien fermés, trempez un doigt dans l'eau, puis passez-le sur le bord du cercle de pâte, avant de le rabattre.

Préchauffez le four à 180 °C. Piquez les chaussons avec une fourchette, puis badigeonnez de jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Laissez cuire 35 min. À la sortie du four, démoulez, et laissez refroidir avant de déguster.

Bon Profit!