

# Chaussons aux abricots

*par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes (hors temps de cuisson)

Repos : *aucun si on utilise une pâte feuilletée toute prête* / sinon 1 à 2h (pour le beurre-farine et la pâte simple) + 1 à 2h (après le 1er tour portefeuille) + 1 à 2h (après le 2ème tour portefeuille) + 1h (après le tour simple)

Cuisson : 35-45 minutes (pour les chaussons)

Quantité : 4 chaussons (moyens-gros)

## **Ingrédients**

### La crème d'amande

50 gr de beurre

50 gr de sucre de canne

1 œuf

50 gr de poudre d'amande

### Les finitions

une pâte feuilletée : *si vous souhaitez faire votre propre pâte feuilletée inversée, pour les détails étapes par étapes, c'est [ici-clic](#).*

6 à 8 abricots mûrs

*dorure* : eau + sucre semoule

## **Procédé**

### La crème d'amande

1 - Mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse, sans trop battre le mélange non plus. Ajouter l'œuf et mélanger simplement à nouveau. Ajouter la poudre d'amande et terminer le mélanger.

### La pâte feuilletée

2 - Si la pâte feuilletée n'est pas maison, passer directement à l'étape suivante

ou

2 - Pour réaliser une pâte feuilletée maison : en version *express*, c'est [ici-clic](#), et en version *traditionnelle*, c'est [ici-clic](#). Puis l'étaler au rouleau jusqu'à obtenir un cercle d'environ 30cm de diamètre et une épaisseur d'environ 4mm. Réserver au réfrigérateur.

**Attention** : se passage au froid permet d'éviter que la pâte ne se rétracte de trop par la suite.

### Le montage

3 - Préchauffer le four à 160-170°C en chaleur tournante. Laver et essuyer les abricots. Les couper en 8. Réserver à température ambiante.

4 - Couper la pâte feuilletée en 4 quarts : on obtient 4 sortes de triangle dont un bord est arrondi. Mouiller 1 bord extérieur droit et la moitié du bord extérieur arrondi. Poser sur la moitié du triangle une belle cuillère à café de crème d'amande. Étaler légèrement la crème. Puis déposer dessus des morceaux d'abricots.

5 - Replier la moitié du triangle sur l'autre moitié et souder, en appuyant à l'endroit où la pâte a été légèrement mouillée pour que les deux épaisseurs se collent. Procéder ainsi avec tous les triangles.

#### La finition

6 - Retourner les chaussons et les placer les chaussons retournés, sur une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier cuisson ou un Silpat. Dorer à l'eau le dessus du chausson avec un pinceau ou à défaut au doigt. Saupoudrer généreusement de sucre. Réserver au réfrigérateur pour 10 minutes.

7 - Au bout du temps de repos, enfourner immédiatement pour 30 à 45 minutes de cuisson mais surveiller la cuisson. Les chaussons sont prêts quand ils sont développés, que le dessous est bien cuit et le dessus bien doré. Réserver à température ambiante.

**Attention** : éviter de conserver les chaussons au réfrigérateur, ils ramolliraient. Il vaut mieux les conserver à température ambiante avec un papier aluminium dessus.



#### Coup de fouet

- on peut ajouter des pépites de chocolat, des pistaches, des noisettes ou même du thym !
- pour d'autres chaussons à déguster, inspirez-vous sur le blog - [feuilletés, chaussons, etc](#)