

Chausson aux pommes et sa sauce au caramel

Ingrédients

- Pâte à tarte (maison ou du commerce ou Pillsbury)
- Pommes Cortland évidées (avec un vide-pomme) et épluchées
- Beurre
- Cannelle
- Cassonade
- Sauce au caramel
- 1/3 tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 2/3 tasse de crème 35 %
- 2 c. à soupe de sirop de maïs

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Rouler la pâte pour avoir un rectangle de 24 X 16 pouces environ. Couper le rectangle en six carrés.
3. Mettre une pomme au centre de chaque carré.
4. Mettre une cuillère à thé/soupe (selon votre amour du beurre!) dans le trou de la pomme.
5. Ajouter 1 c. à thé/soupe de cassonade par dessus. Saupoudrer les pommes de cannelle (au goût).
6. Recouvrir les pommes de pâte et sceller les quatre pointes du carré de pâte en haut de la pomme. Badigeonner d'un jaune d'oeuf ou de lait la pâte.
7. Déposer les chaussons dans un plat de pyrex beurré légèrement. Cuire de 50 à 60 minutes.
8. Pendant ce temps, dans une casserole, faire fondre le beurre et y ajouter le reste des ingrédients. Faire cuire doucement en remuant sans cesse jusqu'à ce que la préparation fasse des petits bouillons et que le sucre soit tout fondu.
9. Servir sur les chaussons bien chauds!