



  
**Bonneterre**  
Le meilleur de la Terre



# Petits chaussons feuilletés aux pommes et aux pêches



## Ingrédients pour 4 chaussons

- 1 rouleau de pâte feuilletée BONNETERRE
- 3 barquettes de Desserts Pommes Pêches BONNETERRE
- 1 œuf BONNETERRE
- 1 bac de glace ou de sorbet BONNETERRE



## Préparation

1. Déroulez la pâte et découper 4 rondelles à l'aide d'un bol renversé.
2. Mouillez les bords avec un peu d'eau et déposez au centre un petit tas de Dessert Pommes Pêches.
3. Repliez la pâte et bien soudez les bords en les relevant légèrement pour éviter que la préparation aux fruits ne coule.
4. Dorez le dessus à l'œuf battu, dessinez quelques rayures avec un couteau, déposez sur une plaque huilée et faite cuire au four pendant 10 minutes thermostat 7.
5. Dégustez tiède accompagné d'une boule de glace ou de sorbet BONNETERRE.

