

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Chausson à la confiture de patate douce



Niveau



Facile

Préparation



40 min

Cuisson



20min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 40 petits chaussons)

Chez Panier des champs :

- 1kg de patate douce
- 1 verre d'huile
- 750g de farine
- 2 œufs

En épicerie :

- Sucre en poudre
- 1 verre d'Alcool à l'anis
- 150g de beurre
- 1 cuillère à soupe de cannelle



EN CUISINE

- Préparation de la confiture :
Faire cuire les patates douces à l'eau, les peler et les réduire en purée.
- Dans une casserole, mettre la purée de patates douce, l'équivalent en sucre et la cannelle ; et faire cuire environ 30 min.
- Préparation de la pâte :
• Dans une casserole, faire chauffer ensemble le sucre, l'huile et le saindoux tout en remuant régulièrement. Quand tout est fondu et bien mélanger, ôter du feu et ajouter l'alcool à l'anis (pastis ou anisette espagnole).
- Dans un saladier, faire un puit dans la farine et ajouter la matière grasse et pétrir la pâte. Ajouter les graines d'anis (facultatif). Battre les œufs en omelette et les ajouter à la pâte, puis la pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt.
- Préparation des chaussons :
• Etaler la pâte le plus finement possible, puis découper des cercles à l'aide d'un bol ou d'un mug.
- Mettre une cuillère à café de confiture dans le cercle et le fermer par une pression sur les bords.
- Si l'on veut, on peut saupoudrer les chaussons avec un mélange sucre-cannelle.
- Enfourner les chaussons dans un four chaud à 165°C (th 5-6), pendant 20 minutes.

BON APPÉTIT

