



Faits Nutritionnels

Portion	1 chausson
Quantité Par Portion	
Calories	90
% Valeur Quotidienne	
Lipides Totale 6g	9%
Lipides Saturée g	0%
Cholestérol 10mg	3%
Sodium 35mg	1%
Glucides Totaux 8g	3%
Fibre Alimentaire 1g	4%
Protéine 1g	2%
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium 0%	Fer %



Temps Total
30 MIN.

Portion
1 CHAUSSON

Difficulté
FACILE

Rendements
36

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
de chocolat mi-sucré, haché	8 oz	250 g
de crème à fouetter 35 %	1/2 tasse	125 mL
œuf	1	1
d'eau	1 c. à soupe	15 mL
pâtes feuilletées <i>Pepperidge Farm®</i> décongelées, mais encore froides	2 feuilles	2 feuilles
Farine tout usage pour façonner les chaussons		
de sucre glace	1 c. à soupe	15 mL

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Recouvrir deux plaques de cuisson de papier parchemin; mettre de côté.
2. Mettre le chocolat dans un bol de taille moyenne. Faire chauffer la crème dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. Verser la crème sur le chocolat, laisser reposer 5 minutes. Remuer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Laisser refroidir 15 minutes.
3. Battre l'œuf et l'eau, mettre de côté.
4. Placer la pâte feuilletée sur une surface de travail légèrement recouverte de farine. Couper chaque feuille de pâte en 36 rectangles identiques (1,5 po x 2,5 po). Placer la moitié des rectangles (1,5 po x 2,5 po) sur les plaques de cuisson préparées.
5. Ajouter le chocolat en le déposant par petites cuillerées sur les rectangles de pâte placés sur les plaques de cuisson. Badigeonner les bords avec l'œuf battu. Recouvrir des rectangles restants (1,5 po x 2,5 po) et presser les bords ensemble pour fermer les chaussons. Badigeonner avec l'œuf battu. Mettre au congélateur 10 minutes ou le temps que les chaussons se soient raffermis.
6. Faire cuire dans un four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Saupoudrer de sucre glace.



Tip

Conseil : Servir les chaussons accompagnés d'une cuillère de crème fouettée et de compote aux petits fruits ou arrosés de sauce caramel et accompagnés de fruits frais.