

## CHAUSSON A LA PATATE DOUCE

FACILE	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 50 minutes
Pour 20 petits chaussons	2 casseroles, 1 bol

### Ingrédients :

Pour la pâte :

- 10 gr de sucre
- 1/2 verre d'alcool à l'anis
- 75 gr de beurre
- 350 gr de farine
- 1/2 cuillère à soupe d'anis en grains (facultatif)
- 1 œufs

Pour la confiture :

- 500 gr de patates douces
- 500 gr de sucre
- 1/2 cuillère à soupe de cannelle

### Préparation :

- 1 - Pour la préparation de la confiture, faire cuire les patates douces à l'eau, les peler et les réduire en purée.
- 2 - Dans une casserole, mettre la purée de patates douces, l'équivalent en sucre et la cannelle ; faire cuire environ 30 min.
- 3 - Pour la préparation de la pâte, dans une casserole, faire chauffer ensemble le sucre, le beurre tout en remuant régulièrement. Quand tout est fondu et bien mélanger, ôter du feu et ajouter l'alcool à l'anis (pastis).
- 4 - 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 l'œuf en omelette et les ajouter à la pâte, puis la pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts.
- 5 - Pour la préparation des chaussons, étaler la pâte le plus finement possible, puis découper des cercles à l'aide d'un bol.
- 6 - Mettre une cuillère à café de confiture dans le cercle et le fermer par une pression sur les bords.
- 7 - Enfournier les chaussons dans un four chaud à 165°C (th 5-6), pendant 20 minutes.