

## POMMES EN DOUILLON

### Ingrédients :

Pâte feuilletée : 450 gr

Pommes moyennes : 6

Beurre : 60 gr

Cassonade : 60 gr

Sucre vanillé : 2 sachets

Œufs : 2

Fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 2mm.

Y découper 6 carrés de 15 cm de côté.

A l'aide d'un pinceau, en badigeonner le dessus d'un œuf battu.

Réserver les chutes de pâte.

Préchauffer le four à 220°.

Mélanger à la fourchette le beurre et les sucres.

Peler les pommes, les évider sans les percer complètement.

Les poser au centre des carrés de pâte.

Remplir l'intérieur des fruits de beurre sucré.

Relever les bords de chaque carré pour enfermer la pomme.

Pincer les pointes pour les coller.

Avec la paume de la main appuyer sur la pâte pour qu'elle épouse la forme du fruit.

Décorer de bandes de pâte collées à l'eau.

Poser les douillons sur un moule, badigeonner de jaune d'œuf.

Enfourner 25 à 30 mn.

Servir chaud ou froid, accompagné de crème fraîche parfumée à votre choix.

Vous pouvez aussi remplir l'intérieur de la pomme avec de la confiture de framboises à la place du beurre sucré.

Verdict : Une recette que j'ai apprécié, ça change de la tarte aux pommes.