

Les pommes SURPRISE

Pour 4 personnes, il te faut :

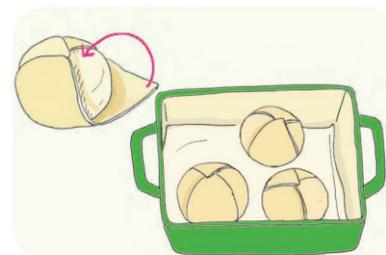
- 4 petites pommes
- 4 carrés de pâte feuilletée
- 4 cuillerées à soupe de sucre
- 4 noisettes de beurre
- de la gelée de mûre ou de groseille
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillerée à soupe de lait



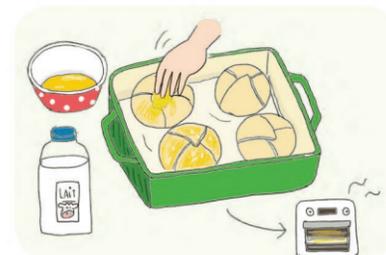
1. Allume le four thermostat 6 (180 °C). Épluche les pommes et retire leur trognon avec un économe. Verse le sucre dans une assiette et roule les pommes dedans.



2. Recouvre de papier cuisson le fond d'un plat allant au four. Pose chaque pomme sur un carré de pâte feuilletée, puis remplis le trou de gelée et d'une noisette de beurre.



3. Entoure chaque pomme avec la pâte feuilletée en refermant bien pour faire de belles boules. Pose les pommes ainsi emballées dans le plat.



4. Bats le jaune d'œuf avec le lait. Avec le doigt, étale ce mélange sur la pâte des pommes surprise. Mets au four pendant 30 minutes. Sors le plat du four et laisse un peu refroidir. Déguste tiède !

+ D'IDÉES !

Croq' feuilles



Feuille collée avec un peu d'eau.



Pom' choco



Envoie la photo de ta recette à Astrapi.