

Bande feuilletée aux pommes caramélisées - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Un dessert réconfortant et plein de textures formidables.

Vous aurez besoin de : 1 plaque à pâtisserie, 1 cul de poule, 1 petit bol, 1 fourchette, 1 planche à découper et 1 couteau.

L'astuce du chef

Sortez votre pâte feuilletée seulement quelques minutes avant de commencer.

Ingrédients

Pâte feuilletée et pommes

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 3 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 3 Cuil. à soupe Cassonade
- 1 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **400 F°**

Pâte feuilletée et pommes

Coupez les pommes en fines tranches et mélangez les dans un cul de poule avec le sirop d'érable. Sortir sa pâte feuilletée du congélateur (10 pouces X 15 pouces), saupoudrez de cassonade, placez vos pommes verticalement au centre de la pâte, de haut en bas. Ensuite, faites des entailles d'environ 1 pouce de chaque côté pour créer des bandelettes de chaque côté des pommes. Pliez ensuite les bandelettes en forme de tresse, couvrant les pommes. Finalement, mélangez votre œuf et dorez le dessus des tresses, saupoudrez de cassonade et enfournez pour 15-20 minutes.

Bon appétit!