Anneaux feuilletés aux pommes

POUR 2 PERSONNES

2 pommes à chair ferme (pour moi Story)

1 paquet de 4 carrés feuilletés ou une pâte feuilletée de forme carrée.

Sucre en poudre

Cassonade

Cannelle

Du pralin

Noisettes (même nombre que de tranches de pommes)

1 jaune d'oeuf + un filet de lait pour la dorure

Fait bouilllir la marmite Cuisine de Gut

Etapes

- Mettre une plaque de pâte feuilletée au congélo.
- Eplucher les pommes puis les couper en rondelles de 6/7 mm d'épaisseur
- A l'aide d'un vide pommes, retirer le centre de manière à ce que le trou soit un peu plus large que la largeur du vide pomme
- Sortir la plaque de pâte du congélo, en mettre une autre à la place, et couper des bandes de pâtes d'environ 1.5 cm
- Couper une bande en deux et la placer autout de la tranche de pomme.
- Préchauffer le four à 180°
- Recommencer toutes ces opérations jusqu'à ce que la pâte soit terminée.
- Déposer les tranches de pommes sur la plaque deu four recouverte de papier cuisson
- Mélanger le jaune d'oeuf avec un peu de lait et badigeonner les pommes avec
- Mélanger sucre, cassonade et cannelle et l'ajouter sur le dessus des pommes.
- Ajouter un peu de pralin sur le tout.
- Terminer par l'ajout d'une noisette au centre
- Enfourner et cuire pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir. Déguster tiède de préférence