

Les croissants aux pommes

Ingrédients :

- Une pâte feuilletée
- Une pomme
- De la compote de pomme
- Du sucre vanillé
- Du beurre

Matériels :

- un emporte-pièce
- un économètre, un rouleau à pâtisserie
- un couteau
- une cuillère à café
- du papier sulfurisé

Recette :

Prendre une pâte feuilletée. La déposer sur l'emporte-pièce. Faire rouler le rouleau à pâtisserie sur la pâte pour découper les 8 parts. Déposer ces 8 parts sur une feuille de papier sulfurisé puis sur une grille de four.

Eplucher la pomme et la couper en fines tranches.

Sur une part, mettre une petite cuillère à café de compote sur le côté le plus large. Y rajouter 3 ou 4 morceaux de pommes.

Saupoudrer de sucre en poudre et rajouter une petite noisette de beurre.

Faire trois rayures sur la pâte.



Ensuite, fermer les croissants en prenant la pointe de la pâte, la rabattre sur les pommes et border la pointe sous le bord opposé.



Faire cuire au four préchauffé à 180° environ 25 minutes, jusqu'à ce que les croissants soient dorés.