

Grillé aux pommes



Demain c'est mercredi ! Alors pourquoi ne vous feriez-vous pas plaisir avec une viennoiserie comme chez le boulanger ?? C'est tellement bon de faire tout soi-même ! Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette de mon coffret "Viennoiserie maison". Ces grillés aux pommes étaient dééélicieux, ils n'ont pas duré longtemps je peux vous le dire ! Alors lancez-vous dans cette belle réalisation de viennoiseries maison.

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

1/2 pâte feuilletée (donc 500g de pâte feuilletée)

1 oeuf battu pour dorer

6 à 7 pommes (j'ai pris des canadas grise, j'adore tellement leur parfum !)

30g de beurre

1 gousse de vanille

2c. à soupe de sucre roux

Préparation:

Préchauffez le four à 190°C. Pelez et coupez les pommes en tranches, ni trop épaisse, ni trop fine (ôtez le coeur).

Mettez-les dans un plat allant au four (j'ai pris ma plaque de cuisson). Saupoudrez de sucre roux et raclez les graines de la gousse de vanille dessus (pour ma part, j'ai mixé ma gousse de vanille et j'ai saupoudré mes pommes de cette poudre de vanille). Déposez le beurre coupé en dés. Rôtissez 25min.

Coupez la pâte feuilletée en deux morceaux, l'un à peine plus petit que l'autre. Etalez-les en deux rectangles (15 X 20cm), l'un à peine plus fin que l'autre.

Posez le rectangle le plus fin sur une plaque de cuisson humide. Garnissez des pommes, en laissant un bord libre tout autour. Dorez le bord libre avec l'oeuf battu.

Passez le second au rouleau à losanges. Posez les losanges sur la couche de fruits puis bien sceller les bords. Dorez à l'oeuf.

Enfournez pour 30min environ. Servez pratiquement aussitôt c'est meilleur encore chaud ou tiède.