Pommes en cage

Dessert

Un dessert simple et délicieux

Couverts : 4
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Farine 200g
Beurre 50g
Pommes moyennes x4
Sel 1 pincée
Sucre 2 c. à soupe
Œufs x2
Eau

Préparation

Préchauffez le four à 210°C.

Mélangez la farine, 1 c. à soupe de sucre, le sel, le beurre et l'oeuf entier. Ajoutez un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse. Formez une boule et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

Abaissez la pâte finement. Découpez 4 rectangles. Épluchez les pommes et enlevez le corps un vide-pomme (facultatif) et saupoudrez avec 1 c. à soupe de sucre. Posez sur les rectangles de pâte. Enveloppez chaque pomme et soudez les bords. Faites ou laissez une petite cheminée au centre.

Dorez la pâte avec le jaune d'oeuf délayé dans 1 c. à café d'eau. Faire cuire 5 minutes à 210°C, puis poursuivez la cuisson pendant 15 minutes à 180-190°C. Consommez chaud ou froid.