

Grillé aux pommes

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Ingédients pour 6 à 8 personnes :

- ✓ 2 pâtes feuilletées
- ✓ 4 pommes
- ✓ Compote de pommes
- ✓ 50 g de beurre fondu
- ✓ 70 g de confiture d'abricots

Préparation : *Recettes de Caline*

Préparez à l'avance votre compote de pommes si vous la faites maison.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Etalez la 1ere pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte au préalable de papier cuisson.

Epluchez et tranchez les pommes en 2.
Coupez-les en fine lamelle de 0.5 d'épaisseur

Etalez la compote puis les lamelles de pommes de façon à recouvrir la surface de la pâte (laissez un 1cm tout autour de la pâte).

Avec un pinceau, nappez les lamelles de pommes de beurre fondu.

Dans la seconde pâte découpez des lamelles puis posez-les sur la surface des pommes, beurrez légèrement les lamelles.

Enfournez pour 20 à 25 minutes

Après cuisson, nappez avec le pinceau la surface du grillé avec une confiture d'abricots chauffée au micro-ondes ou à feu doux dans une casserole.

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!