



Feuilleté aux pommes



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes reinette

50 g de beurre

2 cuillères à café de cannelle

1 pâte feuilletée

4 cuillères à soupe de sucre en poudre

Epluchez et coupez les pommes en cubes

Saisissez les 5 mns dans une poêle avec le beurre et la cannelle.

Laissez refroidir

Préchauffez le four à 180°.

Étalez la pâte sur une plaque, recouvrez de pommes, puis saupoudrez de 3 cuillères de sucre et refermez la pâte.

Saupoudrez le dessus avec le reste de sucre et enfournez 25 mns.

Dégustez chaud ou froid.

