

Douillons aux pommes

Préparation : 20 mn, cuisson : 15 à 20 mn.

Pour 4 personnes.

4 pommes, 250 g de pâte feuilletée, 200 g de sucre semoule, une demi-cuillerée à café de cannelle, 40 g de beurre.

Partager la pâte en quatre et en faire des abaisses.

Peler les pommes et les vider à l'aide d'un vide-pommes.

Poser chaque pose sur une abaisse et remplir le centre de chaque pomme avec le sucre semoule mélangé à la cannelle.

Surmonter d'une noisette de beurre et fermer les abaisses.

Pratiquer un décor avec les déchets de pâte et faire cuire au four.

Servir chaud ou tiède.

Petits conseils : Choisir une pomme à chair fondante. Refermer la pâte à l'aide des doigts mouillés : elle se travaillera mieux. Faire bien adhérer les bords. Dorer avec du jaune d'œuf battu avant de passer au four.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.