Pomme en croûte

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	23 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

70 g de noisettes, moulues

½ citron

2 cs de sucre

4 cs de crème

1 cs de raisins sultanines

Pour la garniture, râper le zeste de citron et presser le jus. Mélanger tous les ingrédients avec le zeste et le jus de citron, verser dans une poche à douille.

6 pommes, acidulées

35 g de chapelure

35 g de noisettes, moulues

1 pâte feuilletée, rectangulaire, env. 24 × 42 cm

Eplucher les pommes et les évider. Remplir les pommes avec la garniture préparée. Mélanger la chapelure et les noisettes moulues.

Couper la pâte feuilletée en 6 carrés (env. 15 × 15 cm). Au milieu de chaque morceau de pâte feuilletée, étaler un peu du mélange chapelure-noisettes, puis déposer les pommes dessus. Rabattre les coins de la pâte feuilletée en diagonale sur la pomme et bien presser le tout. Déposer les pommes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 220 °C pendant 23 min

Conseils

Selon le type de pomme, plus ou moins de jus s'échappe pendant la cuisson.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019