Pommes en persiennes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	8
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

2 rouleaux de pâte feuilletée

4 pommes

50 g de sucre

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Couper les deux pâtes feuilletées en 8 rectangles de même taille. Enduire le centre de chaque rectangle d'un peu d'eau et placer un deuxième rectangle par-dessus. Répartir les rectangles sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé.

Eplucher les pommes, les couper en quatre et en ôter le trognon. Couper les quarts de pomme en fines lamelles. Les disposer en tuiles sur la pâte feuilletée en laissant env. 1 cm de bord libre tout autour.

Enfourner les plaques à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner la plaque

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 15 min

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019