



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Jalousie aux pommes et à la crème de marrons .



Ingédients :

- 1 c.à.c de beurre
- 1 c.à.c de cannelle
- 1 c.à.s de sucre en poudre
- 1 pomme boskoop
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de crème de marrons
- Sucre glace pour la décoration

- Laver et couper la pomme en lamelles
- Dans du beurre, du sucre et de la cannelle faire revenir les lamelles de pommes
- Retirer du feu dès que les lamelles deviennent tendres
- Dérouler la pâte et la couper en 6 rectangles de 8 cm x 13 cm
- Séparer chaque rectangle puis visualiser chaque rectangle divisé en 2 (8 cm x 6,5 cm)
- Sur une moitié, faire 3-4 incisions à l'intérieur de la pâte sans jamais toucher les bords
- Sur l'autre moitié mettre 1 c.à.c de crème de marrons puis déposer dessus 3 lamelles de pommes
- Rabattre la portion de pâte incisée sur la garniture, bien pincer les bords
- Déposer ces jalousies sur une plaque couverte de papier sulfurisé
- Enfourner pour 25 minutes à 180°C th. 6
- Après la cuisson, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace

Astuce : Prévoir un jaune d'oeuf (ou de l'eau) pour dorer le dessus des jalousies, en utiliser pour coller les bords toujours avec le jaune d'oeuf

