



# FEUILLETES AUX POMMES

**Douceur & Croustillant**

Une recette facile de tourbillons feuilletés qui allie la douceur des pommes au croustillant de la pâte. Un dessert élégant prêt en 45 minutes, irrésistible tiède.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 8 portions

**2 pâtes feuilletées rectangulaires**

**4 pommes**

**20 g de beurre**

**50 g sucre**

**Amandes effilées**

**Sucre glace pour la décoration**

**1 jaune d'oeuf**

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et éplucher les pommes, puis les couper en petits dés.

Dans une poêle à feu doux faites fondre le beurre, verser le sucre pour obtenir un caramel, ensuite mettre les dés de pommes jusqu'à qu'ils soient tendre et bien enrobé du caramel. Laisser refroidir.

Dérouler la première pâte feuilletée sur une surface plate. Répartir uniformément les dés de pommes. Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.

À l'aide d'un couteau ou d'une roulette, découper 8 bandes d'environ 2,5 cm de largeur.

Prendre chaque bande et la tordre délicatement sur elle-même pour former une torsade. Enrouler chaque torsade en forme de spirale.

Disposer les spirales sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. badigeonner les spirales d'un peu de jaune d'oeuf avant la cuisson. Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pendant 25 minutes à 180°C, jusqu'à ce que les spirales soient bien dorées. Laisser refroidir quelques minutes à la sortie du four.

Saupoudrer généreusement de sucre glace avant de servir.

## Conseils

*Servir tiède pour plus de gourmandise*