



DOUILLONS AUX POMMES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com



Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 6 personnes	

Ingrédients :

6 pommes
1 pâte feuilletée
1 œuf
2 cuillères à soupe de sucre
20 gr de beurre
150 gr de sucre
1 jus de citron

Préparation :

1 - Eplucher les pommes, enlever le cœur.
2 - Préparer un sirop avec un peu d'eau, 150 g de sucre, et le jus de citron. Dès que le sirop bout mettez les pommes. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les fruits soient à moitié cuits. Laisser refroidir.
3 - Découper des carrés de pâte pour pouvoir envelopper les fruits. Rassembler les 4 pointes vers le sommet de la pomme en collant la pâte avec de l'eau.
4 - Badigeonner à l'œuf battu et mettre au four Th 6 jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
Vous pouvez ajouter dans le cœur de la pomme, fruits secs ou même foie gras...

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.