
Panier feuilleté de pommes au four

Par hanane.com



Pour 4 personnes :

Un rouleau de pâte feuilletée

4 pommes golden

Du beurre fondu

Du sucre et de la cannelle

Découper 4 grands cercles de pâte feuilletée, fonder des moule à tartelettes assez profond, moi j'ai utilisé lemoule dômes en silicone [ici clic](#)

Piquer la pâte et placer au frais.

Peler et couper les pommes en tranches régulières, si vous avez cette [machine \(ici clic\)](#),

ça donne un résultat parfait, ça fait tout au même temps.

Placer chaque pomme sur la pâte, badigeonner généreusement de beurre fondu, saupoudrer de sucre et de cannelle

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes puis baisser la température du four à 170°C et laisser cuire, la pomme doit être cuite et la pâte dorée.

laisser tiédir complètement avant de démouler

Servir tiède avec une boule de glace ;)

Bon ap ;)