

Douillons aux pommes

CUISIMAGES

Réf :
5903

Type :
Fruits

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
30 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes (boskoop)
- 1 pâte brisée
- 100 g de beurre ramolli
- 3 pincées de cannelle
- 50 g de sucre
- 1 citron
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Coupez le beurre ramolli en dés et déposez le dans un bol.

Ajoutez le sucre et la cannelle.



Mélangez les ingrédients à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir un beurre aromatisé.

Pelez les pommes, creusez les à l'aide d'un vide pomme et arrosez les de jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas.

Fourrez chacune des pommes de beurre aromatisé.



Formez 4 cercles dans la pâte brisée. Etalez plus finement chaque cercle à l'aide d'une bouteille que vous roulez avec précaution sur la pâte. Faites de même avec les chutes qui serviront à fermer les douillons et à figurer la décoration.



Enroulez chaque pomme dans la pâte brisée en serrant avec les deux mains afin que la pâte adhère bien à la pomme. Fermez le dessus avec une chute de pâte que vous avez travaillée et décorez selon votre imagination.



Dans un bol, mélangez 1 jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe de lait.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les douillons de jaune d'œuf.



Enfournez à mi hauteur à 200°C pendant 30 min.

Les douillons doivent être dorés et croustillants.

Servez bien chaud.



Conseils
Variante
Vins

Servez les douillons aux pommes accompagnés de crème chantilly bien fraîche.

Beaumes de Venise