



Grillé Aux Pommes

Temps total : 15min — Préparation 5min



INGRÉDIENTS : 2 personnes

- 1 Pâte Feuilletée
- Un peu de Compote
- 1 Jaune d'Oeuf

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Déroulez votre pâte feuilletée puis couper la de sorte à n'avoir qu'un seul grand carré. Gardez les surplus de pâte pour en faire des petits roulés de pommes.

ÉTAPE 2

Ensuite, venez découper votre pâte en un tiers (1/3) deux tiers (2/3). Puis mettez de côté le plus petit morceau.

ÉTAPE 3

Vous pouvez placer votre pâte sur la plaque de cuisson. Étalez la compote sur la pâte, mais veillez à laisser un centimètre de chaque côté.

ÉTAPE 4

Sur le plus petit morceau, venez faire des découpes en pointillés dans la longueur. Et étirez la pâte au maximum.

ÉTAPE 5

Placez votre plus petit morceau sur votre grillé. S'il est trop court rabattez les bords dessus.

ÉTAPE 6

Dorez le tout à l'aide d'un jaune d'oeuf et enfournez pendant 10 minutes à 180° ou T°6.