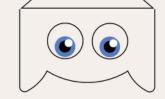
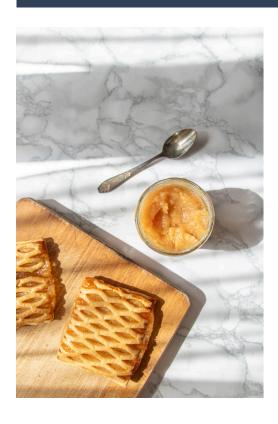
# りLoktu



## 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.