

Les aumônières de pommes

C'est un dessert vraiment facile à faire quand on achète de la pâte feuilletée pur beurre toute faite. Le résultat est délicieux et tout à fait présentable...

Il faut :

des pommes à cuire,

du beurre,

du sucre et

une pâte feuilletée pour 4 demi pommes.

On coupe la pâte déroulée en quatre.

On dispose sur chaque quart de pâte une demi-pomme.

Le cœur de la pomme est garni de beurre et saupoudré de sucre.

Le plus difficile est de bien emballer la demi-pomme.

Il faut s'appliquer à boucher tous les trous...

Les aumônières sont badigeonnées d'un peu d'eau pour les faire dorer.

Elles sont disposées sur une plaque à pizza ou un plat à tarte et enfournées à 180°C pendant 30 minutes environ...