



En collaboration avec

Betty Bossi**Dessert****Tartelettes aux pommes****Mise en place et préparation:** env. 45 min**Cuisson au four:** env. 20 min**Énergie Pièce (1/6):**332 kcal / lip 17 g / glu 35 g / pro 4 g
végétarien**Pour 6 pièces**Pour une plaque à muffins de 12 cavités
Ø env. 7 cm, dont 6 graissées et garnies
d'une bande de papier cuisson

- 1 c. s. de beurre
- 2 pommes (p. ex. braeburn)
- 4 c. s. de sucre
- ½ c. s. de cannelle
- 1 citron bio
- 3 c. s. d'eau ou de calvados
- 1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
- 1 jaune d'œuf

Voici comment faire:

- 1 Garniture:** faire fondre le beurre dans une casserole. Peler les pommes et retirer le cœur, tailler en petits dés, faire revenir env. 4 min avec le sucre et la cannelle. Râper un peu de zeste de citron, presser tout le jus, ajouter avec l'eau, porter rapidement à ébullition, laisser refroidir.
- 2 Façonnage:** préchauffer le four à 220° C. Dérouler l'abaisse, découper 6 rondelles Ø env. 10 cm et 6 rondelles Ø env. 6 cm à l'emporte-pièce. Déposer les grandes rondelles dans les alvéoles préparées de la plaque, piquer le fond à la fourchette. Y répartir la garniture. Rabattre les bords de pâte qui dépassent par-dessus. Badigeonner les bords de pâte avec un peu de jaune d'œuf, couvrir avec les petites rondelles, appuyer un peu. Découper des motifs (p. ex. feuilles) à l'emporte-pièce dans le reste de la pâte, déposer sur les couvercles de pâte, dorer avec le reste du jaune d'œuf.
- 3 Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les tartelettes, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: bien meilleur tout frais.**Conseil d'achat****Vous trouverez
ces ingrédients
au Coop Pronto.**