

Ingrédients

- 👉 8 pommes rouges « Gala »
- 👉 4 cuillères à soupe de raisins secs
- 👉 4 cuillères à soupe de sucre brun
- 👉 2 feuilles pâtes feuilletées 24 cm
- 👉 1 noisette de beurre
- 👉 1 jaune d'œuf
- 👉 4 cuillères à soupe de cacahuètes



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 5 / 6 (170°C) ;
- 2- Coupez des morceaux de pommes de 1.5 x 1.5 cm ;
- 3- Faire cuire les morceaux de pommes avec un peu de beurre ;
- 4- Ajoutez les raisins secs, le sucre brun et les cacahuètes ;
- 5- Garnissez un moule d'une feuille de pâte feuilletée puis disposez la préparation faite au-dessus ;
- 6- Couvrez le tout de la seconde feuille de pâte feuilletée puis enduisez de jaune d'œuf ;
- 7- Faire un trou sur le dessus et enfournez pendant 45 minutes ;
- 8- Servez tiède, bon appétit !

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p style="text-align: center;">Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;">Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	---