DE-17

Jalousie aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 230 g de pâte feuilletée (Delhaize)
- 800 g de pommes pour compote
- 50 g de sucre semoule
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 1 jaune d'œuf
- 3 cl de Pomme au Calvados
- un peu de sucre impalpable

Recette:

- Pelez et coupez les pommes et mettez-les dans une casserole.
- Ajoutez le sucre semoule et faites-les cuire pendant 15 minutes, jusqu'à obtention d'une compote.
- Ajoutez la cannelle et laissez refroidir.
- Coupez un carré dans la pâte feuilletée d'environ 24 cm de côté.
- Prélevez une bande d'1 cm de large sur chaque côté.
- Posez le carré de pâte sur une plaque à pâtisserie huilée et piquez-la avec une fourchette.
- Badigeonnez le pourtour de la pâte avec un peu de jaune d'œuf battu, et collez dessus les bandes de pâte préalablement prélevées pour former une bordure.
- Préchauffez le four à 210°c (four ventilé).
- Découpez le reste de la pâte en bandelettes de 5 mm de large.
- Etalez la compote sur la pâte.
- Badigeonnez la bordure de la pâte avec le jaune d'œuf battu.
- Placez ensuite les bandelettes de pâte en stries sur la compote allant de part et d'autre du grand carré de pâte.
- Enduisez alors ces bandelettes de jaune d'œuf.
- Placez le jalousie au four et laissez cuire 10 minutes.
- Abaissez la température à 180°c et laissez cuire encore 20 minutes.
- Dès que la jalousie aux pommes est cuite et dorée, retirez-la du four et placez-la sur un grille et laissez-la refroidir.

Conseil:

Badigeonnez la pâte au jaune d'œuf avec un pinceau à pâtisserie sans déborder sur la plaque de cuisson, la pâte ne monterait pas !