

TARTELETTES FEUILLETÉES AUX POMMES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230g
- POMME GRANNY (VERTE)	3
- MIEL	90g
- EAU	170 ml
- CANNELLE	1 pincée
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- BEURRE	qq. noix
- CREME FRAICHE EPAISSE	en accompagnement

Recette:

- Dans un caquelon, faites chauffer doucement le miel, l'eau et la pincée de cannelle.
- Pelez et coupez les pommes en fines lamelles.
- Ajoutez les lamelles de pommes au mélange de miel chaud. Couvrez et laissez mijoter 8 minutes. Remuez délicatement.
- Egouttez les pommes et laissez un peu refroidir.
- Formez 4 ronds de pâtes avec un emporte-pièce. Saupoudrez-les d'amandes hachées.
- Préchauffez le four sur 210°C.
- Portez le mélange au miel à ébullition et laissez bouillir 10 minutes jusqu'à obtention d'un sirop.
- Disposez les pommes sur la pâte en spirale. Saupoudrez de cassonade et déposez 2 petits dés de beurre sur chaque tartelette.
- Baissez le four sur 175°C.
- Enfournez 15 à 20 minutes.
- Au moment de servir, nappez la tartelette avec le sirop chaud et déposez un peu de crème fraîche sur le dessus.