

Pavés Feuilletés aux Pommes et Dés de Figues Sèches

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Pommes Jonagold	2
- Figues Séchées	2-3
- Sucre de Canne	
- Jaunes d'Oeufs	1
- Lait	½ c à soupe
- Beurre Demi-Sel	qq. fines lamelles



Recette:

- Dans un moule rectangulaire, étalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé. Coupez le surplus de pâte et conservez-la. Piquez la pâte du moule à l'aide d'une fourchette.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Otez le trognon puis pelez et coupez les pommes en fines lamelles.
- Déposez les lamelles de pomme les unes sur les autres en formant 4 rangées dans la longueur du rectangle du moule.
- Coupez la pâte restante en 3 bandes de 1 à 1.5cm et déposez-les entre les rangées de pommes.
- Taillez les figues sèches en petits dés et répartissez-les sur les pommes.
- Saupoudrez le tout de sucre de canne.
- Dans un petit bol, mélangez le jaune d'œuf avec le lait et un peu de sucre de canne. Nappez tous les bords et ensuite les pommes avec ce mélange.
- Coupez ensuite de fines lamelles de beurre demi-sel (1x2 cm) et déposez-les sur les pommes : environ 3-4 lamelles de beurre par rangée de pommes.
- Enfournez dans le four chaud pour 15-20 minutes jusqu'à obtention d'une croûte bien colorée.
- Démoulez délicatement et servez encore tiède.