



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/pommes-gourmandes-1.jpg>



Feuilletés aux pommes gourmandes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La gourmandise serait-elle le bon côté du plaisir ? Qu'en pensez-vous ?

Ingrédients :

- 4 pommes Gala
- 350g de pâte feuilletée
- sucre glace
- 200g de sucre en poudre
- 1 litre d'eau

Sauce caramel:

- 25cl de crème liquide
- 130g de sucre en poudre pour la sauce caramel
- 70g d'eau pour la sauce caramel

Recette pour: 4 personnes



Réalisation :

Éplucher les pommes et **les évider**. Réaliser **un sirop léger**. Quand votre sirop est en ébullition, plonger les pommes et les cuire doucement. Les pommes seront cuites quand votre lame de couteau rentrera dans la chair sans aucune résistance. Les égoutter, puis confectionner des carrés de 9 cm de côté dans votre pâte feuilletée. Les disposer sur une plaque de pâtisserie et les mettre au frigo pendant 30 minutes. Après 30 minutes de repos, sortir du frigo vos carrés de pâte et disposer dessus la pomme cuite. Étaler un morceau de pâte à l'aide d'un rouleau à couper. Un rouleau à couper est un ustensile qui permet de réaliser des entailles dans les pâtes (voir photo) Réaliser une coupe pour mettre dessus les pommes (voir vidéo ou photos). Saupoudrer de sucre glace et mettre à cuire à four chaud 200°C pendant 35 minutes. Dresser avec une sauce caramel.

Réalisation de sauce caramel:

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre pour la **réalisation du caramel**. **Chauffer dans une casserole la crème liquide entière** avec une demi gousse de vanille. **Quand votre caramel** est de bonne couleur, verser la crème liquide chaude et bien mélanger au fouet hors du feu. **Attention aux éclaboussures**, la sauce est très chaude. Remettre sur le feu et cuire doucement 5 minutes. Une fois cette étape réalisée, laisser la casserole avec **la sauce caramel** sur le coin de votre plan de travail, en mélangeant de temps en temps pour éviter la formation d'une croûte.

