

Douillons aux Pommes



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 pommes normandes
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- Du sucre en poudre
- Du miel de Normandie

1 Déroule la pâte feuilletée. Si elle est ronde, découpe les bords pour lui donner une forme carrée. Puis coupe 4 carrés de pâte à l'intérieur. Préchauffe le four, thermostat 7 (200 °C).

2 Épluche les pommes entières, sans enlever les queues. Dépose chaque pomme sur un carré de pâte. Sur chaque pomme, verse une cuillerée à soupe de sucre et une cuillerée à café de miel. Referme délicatement la pâte. La queue des pommes doit dépasser.

3 Au fond d'un plat à four, place une feuille de papier cuisson. Déposes-y les pommes entourées de pâte. Mets au four pendant 30 minutes. C'est prêt !

Astuce

Dévore tes douillons chauds ou tièdes, accompagnés de crème fraîche. Un régal !

