

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

JALOUSIES AUX POMMES ET CREME DE MARRONS

Pour 6 jalousies
Préparation : 20 mn
Cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 pomme
- 100 g de crème de marrons
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de beurre
- Sucre glace pour la décoration

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Lavez et coupez la pomme en lamelles. Faites les revenir avec le beurre, le sucre et la cannelle. Retirez du feu dès que les lamelles deviennent tendres.



Etalez la pâte et coupez-la en 6 rectangles. Prenez un rectangle puis incisez la moitié de la pâte avec un couteau pointu, sur l'autre moitié mettez 1 cuillère à café de crème de marrons puis au dessus 3 lamelles de pomme. Rabattez la portion de pâte libre sur la garniture. Pincez un peu les bords. Refaire l'opération jusqu'à épuisement des rectangles.

Mettez les jalousies sur une plaque couverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 25 mn. Après cuisson, laissez les jalousies refroidir puis saupoudrez de sucre glace.