

LES FEUILLETÉS DE POMMES

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/feuilletes-de-pommes/>

Une recette rapide pour un dessert de dernière minute, pour un résultat délicieux

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert,

Ingrédients

Pour 6 feuilletés

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

des Pommes

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

*Sauce

80 grammes de Compote de pommes

40 grammes de Sucre

1 pincée de Cannelle en poudre

1/2 Zeste de Citron Vert

*Sirop

500 grammes d'Eau 50 Centilitres/500 Millilitres

250 grammes de Sucre

1 Jus de Citron Vert 21 grammes

1 Zeste de Citron Vert

Pour 4 feuilletés

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

des Pommes

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

*Sauce

53,3 grammes de Compote de pommes

26,6 grammes de Sucre

1 pincée de Cannelle en poudre

1/2 Zeste de Citron Vert

*Sirop

333,3 grammes d'Eau 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres

LES FEUILLETÉS DE POMMES

166,6 grammes de Sucre
1 Jus de Citron Vert 21 grammes
1 Zeste de Citron Vert

Pour 3 feuilletés

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir [ICI](#)
des Pommes

du Sucre Neige Pour la recette, voir [ICI](#)

*Sauce

40 grammes de Compote de pommes

20 grammes de Sucre

1 pincée de Cannelle en poudre

1/2 Zeste de Citron Vert

*Sirop

250 grammes d'Eau 25 Centilitres/250 Millilitres

125 grammes de Sucre

1 Jus de Citron Vert 21 grammes

1 Zeste de Citron Vert

Pour 2 feuilletés

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir [ICI](#)
des Pommes

du Sucre Neige Pour la recette, voir [ICI](#)

*Sauce

26,6 grammes de Compote de pommes

13,3 grammes de Sucre

1 pincée de Cannelle en poudre

1/2 Zeste de Citron Vert

*Sirop

166,6 grammes d'Eau 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

83,3 grammes de Sucre

1 Jus de Citron Vert 21 grammes

1 Zeste de Citron Vert

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Pour Les pommes, j'ai choisi de belles Pommes de saison, rouges pour un résultat visuel optimal
2. Après les avoir évidées, je les coupe en fines lamelles. Pour un meilleur résultat, j'utilise une mandoline, mais un couteau bien aiguisé fera aussi l'affaire. L'avantage de la mandoline est que toutes les tranches auront la même épaisseur

LES FEUILLETÉS DE POMMES

3. Ensuite, je coupe chaque rondelle en deux
4. Pour Le sirop : Dans une casserole, je mélange : de l'Eau, du Sucre, le Jus de Citron Vert et le zeste d'un Zeste de Citron Vert
5. Je fais chauffer le tout, puis j'y plonge les lamelles de pommes jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Débarasser
6. Pour la sauce, je mélange : de la Compote de pommes, du Sucre, une pincée de Cannelle en poudre, un peu de Zeste de Citron Vert
7. Pour le montage, je découpe un long rectangle dans une Pâte Feuilletée
8. J'étale une fine couche de Compote de pommes sur la pâte (attention à ne pas en mettre trop, pour éviter qu'elle déborde à la cuisson)
9. Je dépose les lamelles de Pommes sur la Pâte Feuilletée, en les laissant légèrement dépasser et en les faisant se chevaucher
10. Je replie la bande de pâte sur les Pommes, puis j'enroule délicatement le tout pour former une rose
11. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 30 minutes a ajuster selon la taille de vos feuilletés
12. Demouler aussitôt
13. Et laisser refroidir
14. Pour finir, saupoudrer de Sucre Neige