



Desserts

Boules de pomme à l'Anversoise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
2 cuillères à café de cannelle en poudre
100 grammes de sucre
1 œuf (battu)
sucre en poudre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les pommes et enlevez le trognon avec un vide-pomme, ou découpez-le avec un couteau fin et tranchant.

Mélangez le sucre avec la cannelle en poudre. Saupoudrez les pommes de ce mélange y compris la cavité du trognon.

Partagez les feuilles de pâte en morceaux égaux d'au moins 15 cm de diamètre. Sur chaque morceau placez une pomme, refermez la pâte autour des pommes et rejoignez bien les bords en les pressant. Placez les petits paquets sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez avec l'œuf battu.

Veillez à ce que la vapeur puisse s'échapper par une petite incision à faire dans chaque boule de pomme. Enfourez 25 minutes. Juste avant de servir saupoudrez d'un peu de sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

