

Pommes en éventail

environ 8 pièces



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 40 Min.

**Ingrédients:****Plaque:****Pâte:**

1 pâte feuilletée ronde (Ø env. 30 cm)

Garniture:

30 g de Maspain à cuire de Dr. Oetker râpé

1 œuf

250 g de pommes épluchées en fines tranches

1 CS de sucre à la cannelle

Décoration:

1 sachet de Nappage brillant Dr. Oetker

1 CS de sucre

2.5 dl de jus de pommes

feuilles de menthe

1 Préliminaires:

Graisser une plaque ou la tapisser de papier de cuisson. Découper le pochoir en forme de pomme (Ø 9 cm) sur un carton et le découper.

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 190 °C**Four à chaleur tournante: environ 170 °C****2 Pâte:**

A l'aide d'un petit couteau pointu et du pochoir, découper dans la pâte feuilletée 8 pommes ou rondelles. Poser les formes sur la plaque graissée.

3 Garniture:

Amalgamer le massepain et l'œuf, étaler le mélange au milieu de chaque forme. Poser par-dessus les fines tranches de pommes et saupoudrer de sucre à la cannelle.

Cuire pendant env. 20 minutes à mi-hauteur du four préchauffé.

Four électrique: environ 190 °C

Four à chaleur tournante: environ 170 °C

Hauteur: mi-hauteur

Temps de cuisson: environ 20 minutes

④ Décoration:

Pour le nappage, porter à ébullition le Fruitclair, le sucre et le jus de pomme. Laisser refroidir un peu et en napper les tartelettes. Décorer de feuilles de menthe.

Conseils

- Servir avec une glace à la vanille.