

# Pommes Grand-mère

Enfant, ma grand-mère maternelle me préparait ce dessert avec les pommes de son jardin et ses confitures maison. Telle une madeleine de Proust j'ai le souvenir de l'odeur de ces petites douceurs sortant tout juste du four...de vrais trésors de gourmandise à la fois croustillants, dorés à l'extérieur, si moelleux et si parfumés.

Bref une préparation rapide, facile et gourmande!



**Difficulté: facile**

**Ingrédients ( pour 4 personnes):**

- pâte feuilletée: la pâte feuilletée étant assez technique à réaliser, l'idéal est de la commander chez votre boulanger pâtissier et de lui demander de vous la détailler en carré d'environ 15 cm de côté: il vous faudra 6 carrés plus un dernier pour la découpe de la décoration en feuilles.
- 4 pommes (personnellement j'aime les Granny Smith, car pas trop sucrées)
- 3 belles cuillerées à soupe de confiture de qualité, parfum selon votre goût. Vous pouvez utiliser ma confiture exotique au parfum de fraise qui se marie bien avec cette préparation. Pour la recette **cliquer ici**
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse.
- 50 g d'éclats de pistache ou de noisette ou de poudre

d'amande.

- une gousse de vanille.

### Matériel:

- un vide pomme



vide pomme

### Préparation:

- Préchauffez votre four à 180°.
- Coupez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines à l'aide d'un petit couteau.



gratter la gousse de vanille

- Dans un bol mélangez la confiture, les grains de vanille, les éclats de fruits secs et la crème fraîche. Réservez.



- Pelez les pommes. A l'aide du vide pomme, ôtez le centre et n'hésitez pas à creuser un peu plus de manière à faire un trou plus grand: vous pourrez ainsi farcir les pommes avec plus de garniture.



Pelez les pommes

- Déposez une pomme sur un carré de pâte feuilletée. Et farcir l'intérieur de la pomme avec le mélange confiture, vanille, éclats de fruits secs et crème fraîche.



Déposez une pomme sur chaque carré de pâte feuilletée

- Relevez les coins et plaquez les sur le dessus de la pomme.



Rabattre les côtés de la pâte sur la pomme

- Rabattez les pointes formées sur les cotés. Découpez des petites feuilles en pâte feuilletée dans le carré de pâte restant. Décorez chaque pomme avec des feuilles de pâte feuilletée.



- Déposez vos pommes sur une plaque recouverte de papier anti adhésif ou d'un **silpat**. Cassez un œuf dans un bol. Fouettez le avec une fourchette et badigeonnez chaque pomme avec.



- Enfournez à 180° pour 30 mn de cuisson.

## **Dressage:**

- Servez chaud accompagné d'une cuillerée de confiture ou si vous êtes très gourmand vous pouvez accompagner ces pommes avec de la chantilly ou une boule de glace vanille.

