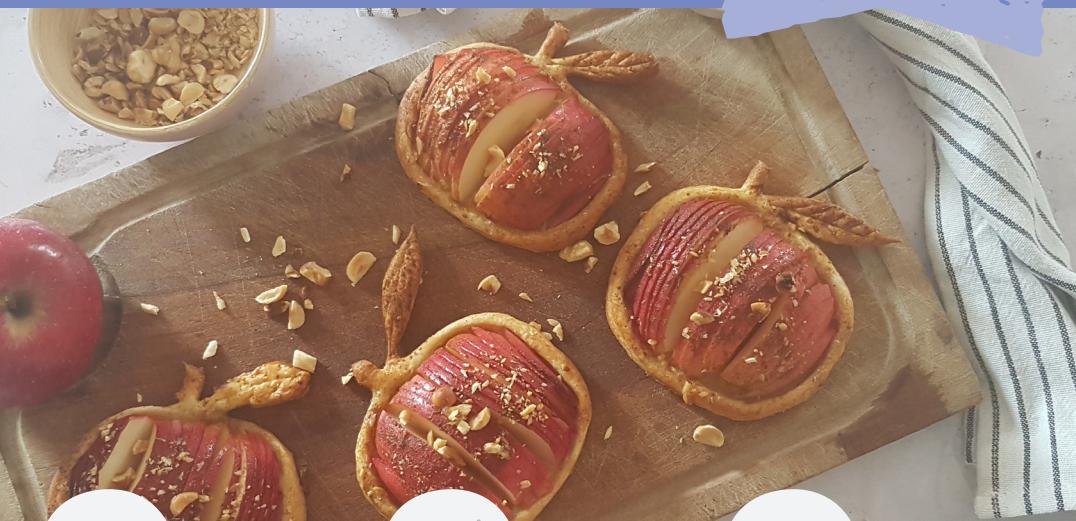


Tartelettes feuilletées aux fruits d'automne

RECETTE



20 minutes



20 minutes



6 pièces

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée* carrée Biobleud
- 3 pommes (variété qui tient à la cuisson comme idared), poires ou nashis
- 20 g de ghee* ou de beurre* clarifié
- 2 c à s de sucre complet en vrac
- de la cannelle en poudre
- quelques noisettes* décortiquées

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Laver les fruits, évider le trognon, les couper d'abord en deux, puis en tranches fines.
3. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie.
4. Placer les demi-fruits sur la pâte feuilletée : à l'aide d'un couteau aiguisé, inciser la pâte feuilletée autour des fruits.
5. Retirer le surplus de pâte feuilletée et le réserver pour confectionner des petits biscuits apéritifs.
6. Faire fondre le beurre clarifié dans une casserole, ajouter le sucre complet, la cannelle et mélanger.
7. Badigeonner les fruits de ce mélange à l'aide d'un pinceau et les parsemer de noisettes concassées.
8. Enfourner à 210°C pendant 20 minutes.
9. À la sortie du four, laisser tiédir puis déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr