

# Couronnes feuilletées pomme -cannelle

## RECETTE



30 minutes



15 minutes



16 couronnes

## Ingrédients

- 4 belles pommes (environ 1 kg)
- 60 g de sucre de canne en vrac
- 8 g de cannelle de Ceylan en vrac
- 2 pâtes feuilletées\* BioBleud
- 1 œuf\*
- 10 g de sucre vanillé en vrac

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dérouler les pâtes feuilletées et les placer au congélateur une quinzaine de minutes.
2. Laver les pommes, les évider et les couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur.
3. Agrandir le trou au centre à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre.
4. Dans un petit cul-de-poule, mélanger le sucre de canne et la cannelle ; y plonger les rondelles de pommes pour faire adhérer la préparation sur les deux faces.
5. Découper des lanières de pâte feuilletée d'1 cm de largeur.
6. Enrouler la pâte feuilletée autour des pommes en traversant le centre des rondelles.
7. Réserver au congélateur une quinzaine de minutes pour que le feuilletage se développe bien. Préchauffer le four à 200°C.
8. Batta le jaune d'œuf dans un cul-de-poule, badigeonner les couronnes et saupoudrer de sucre vanillé.
9. Enfourner 15 à 20 minutes à 200°C.

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

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

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)

**biocoop**

| Le Fenouil



@fenouilbiocoop