RABOTTE AUX POMMES



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 pommes Gala
350 g de pâte feuilletée
Sucre
Cannelle
1 jaune d'oeuf

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre four à 180° (th. 6).
2. Epluchez et évidez les pommes (enlevez le coeur) ou coupez les en quatre quartiers.
3. Etalez la pâte feuilletée en grands carrés d'environ 2-3 mm d'épaisseur.
4. Placez une pomme au centre de chaque carré et remplissez le coeur d'un mélange de sucre et de cannelle.
5. Rabattez les coins de la pâte pour envelopper la pomme, en essayant de bien souder les bords.
6. Découpez un petit disque de pâte pour recouvrir le dessus de la pomme.
7. Dorez avec le jaune d'oeuf.
8. Enfournez 30 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée) et servez tiède.