

FEUILLETÉ POMME CANNELLE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 250g Lait (Pâte à choux)
- 75g Beurre (Pâte à choux)
- 1 pincée Sel (Pâte à choux)
- 125g Farine (Pâte à choux)
- 1/2cc Cannelle en poudre (Pâte à choux)
- 3 Oeufs (Pâte à choux)
- 250g Pommes (garniture)
- 1cc Cannelle en poudre (garniture)
- 30g Sucre (garniture)
- 10g Beurre (garniture)
- 200g Crème entière
- 30g Sucre pour la crème

Préparation:

- La pâte à choux:

Placer dans le bol, le lait, le beurre dans le bol cuire 5min/100°/vitesse 1.

- Ajouter la farine et la cannelle mixer 20 sec/ vitesse 4.

- Laisser refroidir 8 minute la pâte dans le bol en le retirant de la base.

-

Après les 8 minutes et replacer le bol sur la base, mélanger 45 sec/ 5 vitesse pendant que les couteaux tournent ajouter un par un les œufs par l'orifice.

-

Une fois qu'il a terminer mélanger à nouveau 30 sec/ vitesse 5.

-

Placer finement la pâte à choux sur une plaque sur une feuille de cuisson.

- Placer au four 20 minutes à 200°.

- Garniture:

Eplucher les pommes et couper en petits dès.

- Dans une poêle placer le beurre, le faire fondre ensuite y placer les dès de pommes et saupoudrer avec le sucre.
- Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à que les pommes ramollissent et que le sucre devienne caramel.

- Faire refroidir

- Faire la chantilly ; placer la crème et le sucre dans le bol vitesse 3 jusqu'à que la crème soit assez ferme.

-

Couper en carré la pâte à choux, à l'aide d'une poche à douille garnir la 1ère couche et placer les pommes, replacer un carré garnir de crème placer les pommes, replacer un carré puis saupoudrer de sucre glace.