

Aumonières de pommes



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Un dessert facile pour toute la famille !

Ingrédients

- 5 feuilles de brick - rondes
- 2 pommes
- 50 cl de crème anglaise
- 5 cl de crème fraîche
- 80 g de beurre
- 60 g de sucre

Préparation

- 1 Épluchez et évidez les pommes. Taillez-les en fins quartiers.
- 2 Dans une poêle, faites fondre 40 g de beurre avec 60 g de sucre.
- 3 Disposez les quartiers de pommes dans le sucre chaud et moussant, puis laissez-les caraméliser à feu moyen.
- 4 Gardez la texture des pommes croquantes. Ajoutez juste à la fin, la crème liquide et laissez tiédir.
- 5 Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole.
- 6 Découpez une feuille de brick en quatre et déposez cette doublure au centre des autres feuilles de brick.
- 7 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 8 À présent, badigeonnez-les au pinceau avec le beurre fondu. Déposez au centre de chaque feuille de brick un peu de pommes caramélisées (tièdes), refermez-les délicatement comme une bourse en les maintenant fermées avec 2 cure-dents entrecroisés.
- 9 Déposez alors les aumonières sur une plaque à four recouverte de feuille de cuisson et enfournez pendant 12 à 15 minutes.
- 10 À la sortie du four, lors de la présentation sur assiette, pensez à retirer les cure-dents !

Proposé par

Tout simplement nous

Retrouvez Anne-Marie sur son [blog "Tout simplement nous"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

