

## Les bourdelots



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Si vous ne connaissez pas les traditionnels desserts normands, vous êtes au bon endroit! C'est la pause douceur à la fin du repas! La pomme se fait délicieuse et fondante dans cette recette savoureuse et gourmande à souhait!*

### Ingrédients

- 4 pommes reinette - (ou autres pommes à chair tendre)
- 75 g de beurre
- 4 cc de sucre en poudre
- 4 cc de cannelle
- 4 carrés de pâte feuilletée
- 1 oeuf
- 1 cs de lait

### Préparation

- 1 Peler les pommes. Retirer coeurs et pépins à l'aide d'un vide-pommes sans percer complètement les fruits.
- 2 Pétrir le beurre ramoli avec le sucre et la cannelle.
- 3 Farcir les pommes creusées avec ce mélange.
- 4 Préparer les carrés de pâte feuilletée. Ils doivent être suffisamment grands pour envelopper chaque pomme.
- 5 Mettre une pomme sur chaque carré. Replier les 4 coins sur le dessus du fruit.
- 6 Dorer la pâte au jaune d'oeuf dilué dans le lait à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 7 Faire cuire de 30 à 35 minutes à four moyen.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

