

Vol au vent et sa compotée



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Tout simple et bon.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 pommes
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de beurre
- 2 emportes-pièces - ou 2 verres de 7 cm et 4 cm de diamètre
- pour la chantilly :
 - 25 cl de crème fleurette
 - 1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 160°C (th.5). Étalez la pâte, découpez 6 cercles de 7 cm à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce. Réservez 2 cercles pleins. Découpez des cercles plus petits de 4 cm au centre des 4 autres restants.
- 2 Diluez le jaune d'œuf avec 1 c.à café d'eau. Déposez les 2 cercles pleins sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Humidifiez les bords avec un pinceau humide puis posez les 2nds cercles évidés. Recommencez l'opération et posez les derniers cercles.
- 3 Dorez les bouchées au jaune d'œuf et enfournez 15 mn en surveillant la cuisson. Sortez du four et laissez refroidir.
- 4 Pour la compotée, faites fondre du beurre dans une poêle, ajoutez les pommes coupées en petits morceaux, laissez dorer et ajoutez 2 cuillères à soupe de miel. Elles doivent légèrement caraméliser. Remplissez les bouchées.
- 5 Pour la chantilly, mettez votre saladier au frais avec la crème fleurette. A l'aide de votre robot, montez la chantilly. Quand elle commence à prendre, ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre glace.

Proposé par



Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

