

LES FEUILLETÉS POMME AMANDE CANNELLE DE M.O.F

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/feuilletes-pomme-amande-cannelle/>

Feuilletés aux pommes, amande et cannelle: une pâte croustillante, un cœur fondant, et un parfum chaud à chaque bouchée

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter, Viennoiserie

Ingrédients

Pour 8 feuilletés (pâte 40 cm largeur x 26 cm hauteur, 4 pommes)

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

*Pommes

4 Pommes

du Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

*Sauce

200 grammes de Crème d'Amande 22,9 Centilitres/229 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

100 grammes de Compote de pommes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Cannelle en poudre

*Finition

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour 6 feuilletés (pâte 30 cm largeur x 26 cm hauteur, 3 pommes)

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

*Pommes

3 Pommes

du Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

*Sauce

150 grammes de Crème d'Amande 17,18 Centilitres/171,75 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

75 grammes de Compote de pommes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Cannelle en poudre

*Finition

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour 4 feuilletés (pâte 20 cm largeur x 26 cm hauteur, 2 pommes)

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

LES FEUILLETÉS POMME AMANDE CANNELLE DE M.O.F

*Pommes

2 Pommes

du Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

*Sauce

100 grammes de Crème d'Amande 11,45 Centilitres/114,5 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

50 grammes de Compote de pommes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Cannelle en poudre

*Finition

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Instructions

La pâte feuilletée

Pour la Pâte Feuilletée, il s'agit d'une pâte rectangulaire, comme le font les professionnels, puisqu'elle permet de découper en parts individuelles des formes identiques

Vous pouvez la faire vous-mêmes, ça n'en sera que meilleur : La recette est ICI

Je l'achète en magasin, de forme rectangulaire, pour professionnels. Ce n'est pas toujours évident de trouver cette forme en supermarché, mais vous pouvez tout simplement découper une pâte de forme circulaire et coller les morceaux, étaler légèrement, afin d'obtenir une forme rectangulaire.

- Pour 8 feuilletés : prendre une pâte 40 cm largeur x 26 cm hauteur et 4 pommes
- Pour 6 feuilletés : prendre une pâte 30 cm largeur x 26 cm hauteur et 3 pommes
- Pour 4 feuilletés : prendre une pâte 20 cm largeur x 26 cm hauteur et 2 pommes

Préparation de la pâte

1. Congeler la Pâte Feuilletée 15 minutes afin qu'elle soit dure et plus facile à manipuler
2. Nous allons former un léger rebord sur le pourtour de la pâte. Celui-ci permettra de retenir la garniture (la crème) pendant la cuisson et d'éviter qu'elle ne s'échappe ou ne déborde
3. Découper une fine bande tout autour de la pâte (moins d'1 cm)
4. Passer une fine couche d'eau autour de la pâte : cela va servir de "colle"
5. Poser les bandes
6. Appuyer légèrement
7. Placer au frais pour au moins 1 heure ou plus, temps nécessaire pour que les bandes "collent" et ne glissent pas pendant la cuisson

L'appareil (garniture)

8. On va avoir besoin de Compote de pommes
9. La recette est ICI, si vous souhaitez un produit maison (toujours meilleur)
10. Pour cette recette, la vérité est que j'utilise le plus souvent de la compote trouvée en supermarché
11. On va avoir besoin de Crème d'Amande

LES FEUILLETÉS POMME AMANDE CANNELLE DE M.O.F

12. On a déjà vu cette recette simple ensemble: La recette est ICI, facile à faire
13. On aura besoin de 200 g ou 22,9 Centilitres/229 Millilitres de Crème d'Amande
14. Dans un bol, placer la Crème d'Amande (200 g ou 22,9 Centilitres/229 Millilitres), le Compote de pommes (100 g) et la Cannelle en poudre (1 pincée)
15. Mélanger, à l' aide d' un fouet à main
16. Après le temps de repos indiqué, sortir la pâte feuilletée du frais et verser la garniture
17. Etaler à l'aide d'une spatule coudée (ou une cuillère)
18. Placer au frais

Les pommes

19. Pour les Pommes (4), je vous laisse choisir votre variété préférée. Pour ma part, je privilégie des pommes aux teintes variées et soutenues, afin d'apporter davantage de relief visuel à la tarte
20. Commencer par couper le sommet et la base
21. Vous pouvez éplucher, mais je préfère laisser la peau.
22. Evider le coeur. Pour cela, j'utilise un outil: Pour acheter en ligne, c'est ICI
23. Puis, trancher des lamelles très fines.
24. J'utilise une mandoline, sinon utiliser un couteau
25. Couper en deux moitiés
26. Ecraser avec la paume de la main
27. Puis déposer sur la tarte
28. Saupoudrer de Sucre Vanillé

Cuisson

29. Enfourner au four préchauffé à 200 C (Thermostat 6)
30. Cuire 15 minutes à 200 C (Thermostat 6), puis 35 minutes à 180 C (Thermostat 6)
31. Au sortir du four, faire refroidir et saupoudrer de Sucre Neige
32. Faire refroidir au frais
33. Une fois bien refroidie, la tarte peut être découpée en portions individuelles