

Kafe lipous : Avaloù



Quatre quarts aux pommes

Pour 6 personnes

Peser 3 gros oeufs
Même poids en farine, sucre
et beurre 1/2 sel
1/2 sachet de levure
2 pommes

- 1/ Préchauffer le four à 170°C
- 2/ Faire fondre le beurre
- 3/ Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 4/ Ajouter la farine et la levure, mélanger
- 5/ Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau
- 6/ Couper les pommes en morceaux et les ajouter à la pâte obtenue
- 7/ Beurrer des moules individuels et les remplir aux 3/4
- 8/ Cuire environ 25 minutes

Compote meringuée

Pour 6 verrines

4 pommes, 20g de sucre +
1 CS, 1 blanc d'œuf,
1 gousse de vanille

- 1/ peler et épépiner les pommes, les couper en morceau et les mettre à cuire avec le sucre et la vanille fendue en 2 pendant 15 minutes à couvert ;
- 2/ Retirer la gousse de vanille et écraser grossièrement les pommes
- 3/ disposer cette compote dans les verrines
- 4/ Battre le blanc d'œuf en neige puis ajouter petit à petit la cuillère de sucre, mettre cette meringue dans une poche à douille
- 5/ Déposer la meringue sur la compote et colorer au chalumeau de cuisine.

Rose feuilletée aux pommes

Pour 6 personnes

1 pâte feuilletée, 2 à 3 belles
pommes, 6cc de confiture,
1/2 citron

- 1/ Laver les pommes, couper les en 4 en gardant la peau et enlever les pépins. Trancher chaque quartier à la mandoline
- 2/ déposer les tranches obtenues dans un bol d'eau citronnée et passer 3 minutes au micro-ondes. Egoutter les tranches
- 3/ Préchauffer le four à 180°C
- 4/ Étaler la pâte feuilletée et couper 6 bandes, déposer 1 CC de confiture sur chaque bande et l'étaler
- 5/ Disposer les lamelles de pommes sur les bandes en les faisant se chevaucher, replier la pâte en 2 puis la rouler en serrant
- 6/ Mettre chaque rose dans un moule à muffins beurré et fariné, cuire 30 minutes
- 7/ Laisser refroidir un peu avant de démouler et de poudrer de sucre glace