

Ingrédients:

2 rouleaux de pate feuilletée
3 à 4 pommes
100gr de chocolat noir
50gr de chocolat au lait
1 c.à soupe de sucre glace
1 oeuf
1 pointe de cannelle en poudre
1 fève

Préparation:

Préchauffer le four à 200°

Commencez par éplucher les pommes puis les couper en petits morceaux.

Mettre les morceaux de pommes dans un saladier.

Couper le chocolat en petits morceaux puis les ajouter aux morceaux de pommes.

Ajouter une c. soupe de sucre glace.

Bien mélanger le tout.

Sur une plaque, dérouler la première pate feuilletée.

Piquer à l'aide d'une fourchette.

Y verser le mélange du saladier et étaler en prenant soin de laisser 1 à 1,5cm de bord.

Ajouter la fève à l'endroit souhaité.

Couvrir avec la 2ème pate feuilletée.

Souder les bords à l'aide d'une fourchette.

Avec la pointe d'un couteau tracer des motifs selon votre imagination.

Battre l'oeuf, ajouter une pointe de cannelle en poudre puis à l'aide d'un pinceau doré le dessus.

Mettre au four pendant 30mn.

Bon appétit!