

# FEUILLE A FEUILLE DE POMMES AU COMTE

**FACILE – LONG – ECONOMIQUE**

**PREPARATION : 40 mn – CUISSON : 15 mn**

## **INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :**

- 3 grosses pommes (Royal Gala)
- 100 g beurre
- 100 g sucre roux
- 300 g pâte feuilletée
- 300 g crème fleurette
- 200 g chocolat blanc
- 100 g comté
- 10 cl vinaigre de cidre

DESSERT

1° Préchauffez le four à 180°C (th6). Puis étalez la pâte feuilletée le plus finement possible. D »posez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, recouvrez-la d'une 2<sup>ème</sup> plaque et enfournez-la 15 à 25 mn. Taillez-la en 12 rectangles de 10 cm/ 5 cm.

2° Epluchez et coupez les pommes en 6. Mettez-les dans un plat allant au four, saupoudrez-les de sucre et parsemez-les de noix de beurre. Laissez-les cuire 3h à 120°C (th4) en les arrosant toutes les 20 mn.

3° Pendant ce temps, cassez le chocolat dans un saladier. Râpez finement le comté au-dessus. Portez la crème fleurette à ébullition, puis versez-la dans la saladier. Couvrez, laissez reposer 3 mn puis mixez le tout. Lorsque cette préparation est tiède, fouettez-la. Remplissez-en une poche à douille et gardez-la au frais.

4° Faites réduire la vinaigre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.

5° Dressez en déposant le crème en 3 traits parallèles sur 8 rectangles de pâte. Empilez-les ensuite 2 par 2, puis recouvrez d'un dernier rectangle. Déposez les pommes confites chaudes sur le dessus. Arrosez d'un trait de vinaigre réduit et servez.