



Jalousie aux Pommes Simple

De Lindetiel

1 paquet de pâte feuilletée (déjà abaissée ou non)
3-4 pommes à cuire
Sucre
Cannelle

Etendre la pâte
Couper les pommes en lamelles
Ranger les lamelles de pommes sur la pâte
Saupoudrer légèrement de cannelle
Saupoudrer légèrement de sucre
Cuire 20-30 mn au four à 180°C

Retirer du four quand la pâte a une jolie couleur dorée.

Variante :

Utiliser de la purée de pommes et replier la pâte pour en faire une sorte de chausson. N'oubliez pas de fendre le dessus de la pâte et de badigeonner avec un oeuf battu avant de mettre au four.