

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

## LA POMME DE NOËL DÉGUISÉE

### Ingrédients

- 0,400 kg de pâte feuilletée
- 1 grosse noix de beurre
- 1 œuf
- 4 pommes golden
- 2 cuillères à soupe de marmelade d'abricot
- 0,100 kg de sucre en poudre
- 0,50 L de sirop léger
- 4 petits bâtons très fins de cannelle

#### • PRECUIRE LES POMMES

Éplucher les pommes et les évider sans percer le dessous. Faire bouillir le sirop, y plonger les pommes et les laisser frémir une dizaine de minutes. Les égoutter et les laisser refroidir : pré-pochées les pommes seront plus fondantes.

#### • ENVELOPPER LES POMMES

Abaisser la pâte feuilletée à 0,4 cm d'épaisseur et la détailler en rubans de 2 cm de largeur. Garnir les pommes de marmelade d'abricot, les envelopper de bandes de pâte en tournant délicatement de façon à donner la forme du fruit. Bloquer le haut avec un bâtonnet de cannelle.

#### • CUIRE LES POMMES

Beurrer un plat à gratin, y poser les pommes, les dorer à l'œuf, les saupoudrer de sucre et les cuire 15 minutes au four à 180 °C. Recouvrir alors de papier d'aluminium et continuer la cuisson pendant 20 minutes. Dresser à la sortie du four avec une boule de glace à la vanille.