

# La croustade aux pommes



20 minutes



30 minutes

## LES INGRÉDIENTS

- 2 kg de pommes
- 20 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf



## LE MATÉRIEL

- une balance
- un économe
- un couteau
- une fourchette
- une planche à découper
- un pinceau de cuisine
- une poêle
- un moule à tarte
- une gazinière
- un four

## LES ÉTAPES

- 1) Lavez et épluchez les pommes.
- 2) Coupez les pommes en petits morceaux.
- 3) Mettez les pommes coupées dans la poêle et ajoutez le sucre.
- 4) Faites dorer les pommes.
- 5) Étalez une pâte feuilletée dans le moule à tarte.
- 6) Piquez le fond avec une fourchette.
- 7) Versez les pommes dorées sur la pâte feuilletée.
- 8) Déposez l'autre pâte feuilletée sur les pommes.
- 9) Pincez les bords des pâtes pour les accrocher. Faites une cheminée (un trou) au centre de la pâte pour la cuisson.
- 10) Battez un œuf et étalez-le sur la pâte feuilletée.
- 11) Enfournez la croustade pendant 30 minutes à 200° (th. 7).