Feuilletés Pomme-Caramel
Pour 12 feuilletés



1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

   500 g de pâte feuilletée

   (Voir Recettes de base)

2. ***CRÉMEUX CARAMEL AU SEL GUÉRANDE***

   300 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

3. ***POMMES EN MORCEAUX***

   1000 g de Fourrage Pommes en Cubes ou Morceaux ancel

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler la pâte feuilletée sur 26×40 cm et 2,5 mm d'épaisseur puis couper des bandes de 40×13 cm. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Déposer les bandes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer les bords au pinceau. Etaler le crémeux caramel sur les bandes de feuilletage jusqu'à 2 cm des bords puis recouvrir de pommes. Parsemer d'amandes effilées puis saupoudrer le tout de Florentin Braun. Cuire à 200°C environ 25 min en four ventilé ou 30 min en four à sole. Après refroidissement, diviser chaque bande en portions.