

Coucous (douillons) aux pommes de ma grand-mère



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pommes
- 2 c. à s. de confiture abricot, fruits rouges, banane
- 2 noix de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé ou un mélange sucre roux/cannelle
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Les étapes

Peler les pommes et les évider à l'aide d'un "retire-trognon".

Étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail et y découper 2 morceaux destinés à envelopper les pommes.

Placer chaque pomme au centre du carré de pâte feuilletée et y placer, dans le trou laissé par le "retire-trognon", une noix de beurre et une cuillerée de confiture.

Badigeonner l'extérieur de la pomme de confiture et refermer la pâte feuilletée ; la souder en humidifiant les bords.

Badigeonner le jaune d'œuf au pinceau sur le feuilletage pour en faciliter la dorure et saupoudrer de sucre vanillé ou de sucre/cannelle.

Enfourner 35 à 40 minutes à 200° c selon le fondant recherché.

Surveiller la coloration de la pâte et couvrir d'une feuille de papier aluminium si besoin.

Servir encore tiède.

Source : [Coucous \(douillons\) aux pommes de ma grand-mère ~ Happy papilles](#)