

FEUILLES D'AUTOMNE AUX POMMES ET AUX NOIX

INGREDIENTS

- 1 rouleau de PÂTE FEUILLETÉE



- 1 POMME



- 6 cuillères à café de MIEL liquide



- 12 NOIX



RECETTE

- 1. Découper le contour du gabarit de feuille d'arbre dans la pâte feuilletée.**
- 2. Déposer la feuille sur du papier sulfurisé.**
- 3. Laver et découper la pomme en rondelles.**
- 4. Déposer une rondelle de pomme sur la feuille de pâte.**
- 5. Verser une cuillère de miel sur la feuille de pâte.**
- 6. Broyer les noix en poudre au mixeur.**
- 7. Saupoudrer de noix broyées.**
- 8. Cuire environ 10min, thermostat 5 (en surveillant la cuisson).**

INGREDIENTS



**PATE
FEUILLETEE**



MIEL



NOIX



POMME

USTENSILES



COUTEAU



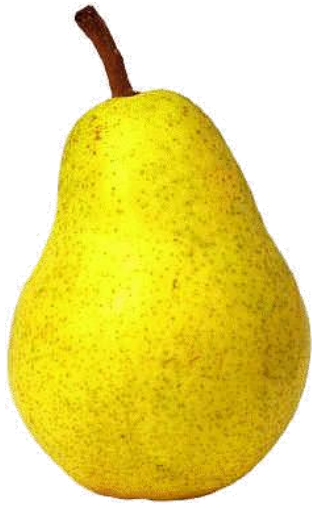
CUILLERE



MIXEUR



FOUR



POIRE



CHOCOLAT



YAOURT



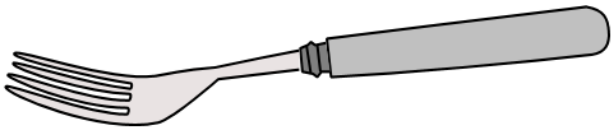
OEUFS



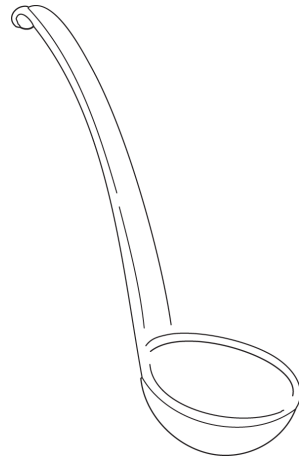
SUCRE



FARINE



FOURCHETTE



LOUCHE



FAITOUT



ECONOME



SPATULE



**PLAQUE DE
CUISSON**

ACTIONS



COUPER



DEROULER



MIXER



COUPER

ACTIONS



VERSER



SAUPOUDRER



CUIRE



ENFOURNER