



## Carré feuilleté Pomme - Calisson

### Ingrédients ( pour 4 viennoiseries )

1 pâte feuilletée rectangulaire  
2 pommes  
1càc de sucre en poudre  
4càc de crème de calisson

Préchauffer votre four à 180°.

Découper 4 grands carrés.

Éplucher et découper en lamelles, les pommes.

Les faire revenir dans une poêle avec une noisette de beurre. Quand elles sont bien cuites, ajouter le sucre en poudre et mélanger.

Laisser cuire 2-3 minutes encore.

Étaler 1 cuillère à café au centre de chaque carré feuilleté. Déposer des lamelles de pomme sur la crème.

Fermer en rabattant les 4 coins.

Mettre au four pendant 15 minutes.