

ESCARGOTS POMME-CANNELLE

Ingrédients pour 10-12 pièces

- 1x pâte feuilletée rectangulaire
- 4 cuillères à soupe de sucre brun
- 1-2 cuillères à café de cannelle
- 2 pommes Pink Lady
- Beurre pour le moule à muffins

Préparation, durée environ 35min (y compris la cuisson)

1. Préchauffez le four à 180 degrés en faisant circuler l'air.
2. Mélangez la sucre brun et la cannelle dans un bol.
3. Évidez les pommes et les couper en petits cubes
4. Déroulez la pâte feuilletée, répartissez uniformément le mélange cannelle-sucre sur la pâte.
5. Déroulez ensuite les pommes uniformément sur la pâte.
6. Repliez un bord d'environ 1 cm à gauche et à droite, puis enroulez la pâte feuilletée du côté le plus long à l'aide du papier de cuisson.
7. Pressez bien la fin de la pâte, puis découpez des ronds d'environ 3-3,5 cm, ce qui donne environ 10-12 pièces.



8. Graissez le moule à muffins avec du beurre et placez les escargots dans le moule, puis faites cuire au four pendant 20-25 minutes.

9. Dès la sortie du four, détachez soigneusement les escargots du bord à l'aide d'un couteau, afin de pouvoir les sortir plus facilement.