

BÂTONNETS AUX POMMES ET AU FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE CUISSON

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 Pink Lady
- 100 g de fromage blanc ($\frac{3}{4}$ de matière grasse)
- 1 brin de romarin frais
- 1 jaune d'œuf

Moana Werschler



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN.

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur supérieure/inférieure) ou à 180°C (chaleur tournante).
2. Couper la pomme, retirer le cœur et la râper grossièrement.
3. Étaler la pâte feuilletée et la couper en deux dans le sens de la longueur afin d'obtenir deux rectangles.
4. Répartir la garniture : étaler le fromage blanc en une couche de 1 cm d'épaisseur (pas plus !) sur l'une des feuilles de pâte. Répartir ensuite la pomme râpée uniformément sur la pâte. Saupoudrer de quelques aiguilles de romarin. Recouvrir avec la deuxième feuille de pâte. Bien appuyer pour faire adhérer.
5. Découper la pâte en bandes d'environ 1 à 2 cm de large. Torsader chaque bande plusieurs fois et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
6. Badigeonner la surface d'un peu de jaune d'œuf. Saupoudrer éventuellement de graines de sésame ou de pavot.
7. Cuire au four, au milieu, pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les bâtonnets soient dorés et croustillants.