



Véronique nous fait découvrir



Les Croustades aux Pommes

Ingrédients pour 12 croustades

- 🌀 5 pommes Golden
- 🌀 Cannelle
- 🌀 Beurre ou Margarine
- 🌀 4 feuilles Filo
- 🌀 Sucre en poudre



- 🌀 Faire cuire les pommes dans du beurre (ou de la margarine)
- 🌀 Saupoudrer de sucre semoule et de cannelle
- 🌀 Beurrer la pâte filo, et la saupoudrer de sucre
- 🌀 Couper la pâte filo en 3 lanières, puis encore en 3
- 🌀 Superposer les carrés les uns sur les autres
- 🌀 Les déposer dans des moules à muffins
- 🌀 Les garnir avec une cuillère à soupe de compotée de pommes et rabattre les bords
- 🌀 Faire cuire à 180°C pendant 8 minutes

Bon appétit !