

## Aumônières de pommes Royal Gala



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### PRÉPARATION DES POMMES :

Laver, éplucher les pommes et les couper en petits dés.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle, ajouter les pommes, le sucre et le sucre vanillé.

Faire cuire à feu doux et laisser caraméliser.

Laisser refroidir quelques minutes.

### PRÉPARATION DES AUMÔNIÈRES :

Passer au four les tranches de pain d'épices puis les mixer.

Découper 6 tranches de chèvre.

Découper 2 feuilles de brick en 4, badigeonner une face de beurre. Ces 1/4 de feuille serviront à renforcer le bas des 6 aumônières.

Étaler les 6 feuilles de brick restantes.

Badigeonner une face de chaque de beurre fondu.

Déposer au centre le quart de feuille de brick préalablement coupée. Sur celui-ci, déposer 3 cuillères à soupe de pommes caramélisées, une cuillère à soupe de pain d'épices, une tranche de chèvre et 3 gouttes de miel.

Refermer l'aumônière à l'aide de cure-dent ou des chutes de feuille de brick restantes. Faire cuire pendant environ 20 minutes.

### Ingrédients pour 6 personnes

- 4 pommes Royal Gala
- 8 feuilles de brick
- 1 bûche de chèvre
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 50 gr de beurre
- Du miel