

## Pommes en farfalat

Sirop:

3 dl de cidre

Zeste de citron

2 c. à s. de sucre

2 c. à s. de calvados

4 pommes (de 150 g env.) p. ex. golden delicious

2-3 c. à s. de confiture de framboises

250 g de pâte feuilletée

1 œuf

2 c. à c. de sucre

Verser tous les ingrédients pour le sirop dans une casserole, porter à ébullition.

Peler les pommes, enlever le centre avec les pépins et les placer dans le sirop bouillant, laisser mijoter à couvert pendant 5 minutes. Retirer les pommes, les laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C.

Abaisser la pâte en un carré d'env. 40x40 cm, le découper en 4

carrés égaux. Poser sur chaque carré une pomme, la remplir de confiture, badigeonner les bords de la pâte d'œuf battu. Replier les bords, bien les presser.

Badigeonner d'œuf et saupoudrer le dessus de sucre.

Cuire au four pendant 20 minutes environ (le sucre doit caraméliser). Servir tiède.