



INGRÉDIENTS

- 600 g de feuilletage
- 4 pommes boskoop
- 200 g de Maroilles
- 1 jaune d'oeuf
- Sel, poivre du moulin

POMMES EN CROÛTE DE MAROILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **5 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Éplucher et vider les pommes à l'aide d'un videpomme.
3. Confectionner 4 abaisses de feuilletage de 20 x 20 cm.
4. Poser une pomme évidée au centre de chacune d'elles.
5. Couper le Maroilles en petits dés. En remplir les parties évidées des pommes. Tasser.
6. Terminer en parsemant le reste des dés sur le feuilletage. Saler et poivrer.
7. Refermer le feuilletage autour des pommes en ramenant les 4 coins au centre. Appuyer un peu pour en assurer la jonction.
8. Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf avec 2 cuillères à soupe d'eau. Appliquer cette dorure au pinceau sur le feuilletage.
9. Enfourner et laisser cuire à 200° pendant 25 minutes.
10. Servir chaud accompagné d'une salade de pissenlit et vinaigrette tiède au vinaigre de cidre.