Gâteaux

Jalousie aux pommes et aux figues

50 min	25 min	25 min	0	489
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 2 **Pomme(s)**
- 4 **Figue fraîche**
- 3 c. à soupe **Amande(s) en poudre**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 4 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Bâton de cannelle**
- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la jalousie aux pommes et aux figues

1. Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Mélanger la poudre d'amandes avec le jaune d'œuf et deux cuillères à soupe de sucre.
3. Laver, éplucher et couper les pommes en quarts. Détailler chaque quart en fines lamelles.
4. Battre légèrement l'œuf.
5. Laver et couper les figues en rondelles.
6. Couper la pâte en quatre rectangles.
7. Faire des entailles horizontales sur la moitié de chaque rectangle, en laissant 1cm de bord autour.
8. Sur la deuxième moitié, déposer une cuillère à café de pâte d'amandes. Y poser un quart de pomme coupée en lamelles et trois ou quatre rondelles de figues.
9. Les saupoudrer avec du sucre et de la cannelle.
10. Replier la partie entaillée des rectangle de pâte sur les pommes et les figues.
11. Coller les bords en pressant avec les doigts.
12. Badigeonner chaque jalousie avec l'œuf légèrement battu et enfourner pour 25 minutes environ jusqu'à ce que les jalousie soit joliment dorées.

Étape 2

Dressage

1. Sortir les jalousie du four. Saupoudrer de sucre glace et les servir tièdes.