



Gâteaux

Jalousie aux pommes et aux figues



50 min 25 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

489

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

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.

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 2

Dressage

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