**Feuilleté tressé aux pommes**

Ingrédients :

- 4 pommes
- 1 orange (sanguine pour moi)
- 2 CàS  de sucre en poudre
- 1 demi càc de cannelle
- 1 pâte feuilletée ronde
- 1 jaune d'oeuf
- Sucre perlé

Recette :

Épluchez les pommes, ôtez les trognons et coupez-les en petits cubes. Déposez les cubes dans une casserole avec le jus de l'orange, le sucre et la cannelle. Laissez compter à feu doux pendant 20 mn en remuant de temps en temps. Laissez refroidir.

Déroulez la pâte feuilletée ronde sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laissez au centre de la pâte l’équivalent d'un grand rectangle où vous déposerez les pommes, puis découpez des bandes de pâtes d'environ 1,5 cm comme sur la photo.

Déposez les pommes au centre, rabattez les deux extrémités puis alternez une bande de gauche, puis une bande de droite sur les pommes. Vous allez obtenir une jolie tresse.

Badigeonnez la tresse de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de sucre perlé.

Cuisson :

Faites cuire pendant 25 mn à 180° jusu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Je vous conseille de servir le feuilleté encore tiède, il sera meilleur !

***http://www.evacuisine.fr/***