

Tresse Feuilletée Pommes Framboises



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 1 pâte feuilletée rectangulaire ou ronde maison ou du commerce
- 2 pommes
- 30 g de cassonade
- 14 framboises fraîches ou surgelées
- 1 c à dessert de jus de citron (facultatif)
- Sucre glace (facultatif)
- Amandes effilées (facultatif)
- 1 jaune d'œuf

Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Râpez les pommes avec la grille gros trous. Ajoutez le jus de citron. Ajoutez une partie de la cassonade. Mélangez.

Étalez la pâte feuilletée ou déroulez-la si c'est une pâte feuilletée du commerce en conservant le papier cuisson. Placez la pâte feuilletée 15 minutes au congélateur pour faciliter la manipulation de la pâte.

Préchauffez le four à 180° C (150° C pour moi).

Répartissez les pommes râpées sur le milieu de la pâte sur toute la longueur en laissant un bord libre en haut et en bas de 2 cm environ. Disposez les framboises sur le dessus. Saupoudrez avec le reste de cassonade.

Découpez des bandes d'un peu plus d'un cm légèrement en oblique à l'aide d'un coupe-pâte ou d'un couteau bien tranchant en commençant au niveau de la garniture. *Pour ma part, j'ai fait un peu au pif.* Coupez de chaque côté le surplus de pâte de la partie libre supérieure afin d'avoir un rectangle dont la longueur sera celle de la garniture.

Rabattez ce rectangle (voir 1) de pâte sur le garniture puis rabattez une bande à droite (2) et à gauche (3) en les chevauchant

Quand vous arrivez à la fin procédez de même que pour la partie supérieure en rabattant le rectangle de pâte (A) puis en finissant par des croisements de bandes (B et C).

Badigeonnez avec le jaune d'œuf battu. A ce moment, vous pouvez répartir sur la pâte des amandes effilées.

Glissez au four pour 25 minutes. Laissez refroidir.

Saupoudrez éventuellement de sucre glace.