

Sablés fourrés aux pommes

Ce que je préfère sur le [blog de Mimine](#) est le fait que les instructions sont claires, vraiment bien expliquées. Elle met des petites annotations, explications, ...

Bref, Mimine à posté il y a environ 2 semaines de cela, une recette qui combine 2 choses que j'aime beaucoup : des sablés (je suis une grande fana de sablés breton au beurre) et des pommes.

Et, pour couronner le tout, ses photos faisaient envie... J'ai donc écouté mes envies, je l'ai testée.

Résultat ? Recette succulente !

Recette de base : moule carré de 21 cm.

J'ai utilisé [mon cadre extensible \(18 cm sur 28 cm\)](#), et j'ai adapté la proportion des ingrédients.

Ingrédients : (j'ai obtenu 12 sablés)

- 285 gr de farine
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique
- 140 gr de beurre coupés en dés
- 70 gr de sucre
- 1 gros oeuf battu
- 3 grosses pommes (j'ai utilisé des boskop)

Pour saupoudrer :

- 1 cas rase de cannelle moulue
- 2 cas bombées de cassonnade (sucre roux)

Pour badigeonner :

- 35 gr de beurre fondu ou très très ramolli
- 2 cas rase de cassonnade

Préparation :

1. Dans une jatte, mélanger la farine, la levure et le beurre à la main. Il faut obtenir un mélange homogène, une sorte de semoule.
2. Ajouter le sucre. Creuser un puit, y verser le lait et l'oeuf battu. Pétrir *(toujours à la main !)* pour obtenir une boule. Si votre pâte est trop liquide, ou qu'elle adhère trop à vos mains, ajoutez un peu de farine pour faciliter la manipulation de la pâte.
3. Enroulez votre boule de pâte dans du film alimentaire, et laissez reposer 30 minutes au frigo.
4. Pendant ce temps, épluchez les pommes, et les découper en fines lamelles.
Dans un petit bol, mélanger le « saupoudrage » : la cannelle et la cassonnade. Gardez de côté.
5. Lorsque les 30min se sont écoulées, divisez votre pâte en 2 parties égales. Gardez 1 moitié dans le frigo.
L'autre moitié : abaissez l'autre moitié de façon à ce qu'elle forme un rectangle de 18 cm sur 28 cm (selon la taille de votre moule).
Petit conseil pour cette étape : mettez un peu de farine sur votre plan de travail afin que votre pâte n'y adhère pas et se déchire (ce qui m'est arrivée...). Mettez aussi un peu de farine sur l'accessoire que vous aurez choisi pour l'abaissez (vous pouvez utiliser une bouteille en verre, un rouleau de pâtisserie, ...).
6. Placez votre rectangle de pâte dans votre moule (j'ai déposé mon rectangle sur une feuille de papier sulfurisé, puis sur une plaque de cuisson).
Disposez vos lamelles de pommes dessus, en les faisant se chevaucher.
7. Saupoudrez vos pommes du mélange « saupoudrage » (cannelle + cassonnade)
8. Avec la 2eme moitié de pâte : l'abaissez de la même manière que la 1er, de la même dimension.
La mettre par dessus les pommes.
9. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez de beurre fondu votre 2eme rectangle de façon homogène.
Saupoudrez de cassonnade.
10. Faire cuire 45 min au four préchauffé à 180°C.
Laissez refroidir, puis découpez, et dégustez :)



Hum... Une fine couche croustillante, un coeur de pommes cuites mélangé avec de la cannelle... Ca se mange sans faim !

Recette de base du blog La Cuisine de Mimine <http://miminecuisine.canalblog.com/archives/2007/02/15/4014198.html>