

Feuilleté tressé aux pommes, poires & speculoos



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure
- ✓ **Cuisson** : 45 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 3 poires
- 4 pommes
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- 15 cl d'eau
- 1 pâte feuilletée
- 3 cuillères à soupe de pâte de speculoos
- 3 speculoos
- 1 œuf
- perles de sucre



✓ **Préparation :**

Épluchez les pommes et les poires, coupez-les en petits morceaux.

Mettez les fruits dans une casserole avec le miel et l'eau. Faites cuire à feu doux pendant environ 25 minutes. L'eau doit être évaporée et les pommes doivent légèrement attacher à la casserole et caraméliser. Laissez refroidir

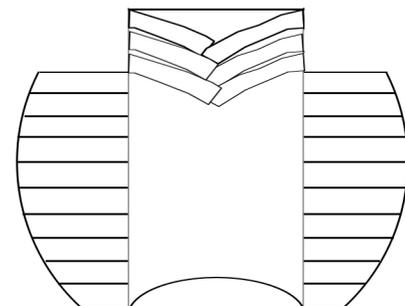
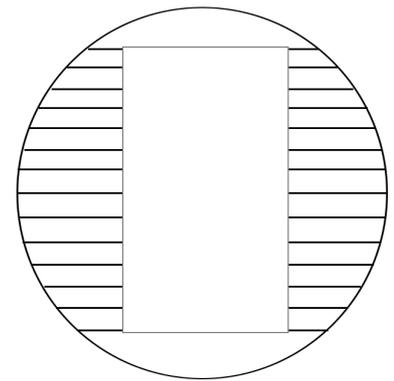
Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail, puis délimitez un rectangle central avec le côté non tranchant d'un couteau. Coupez des bandes de 1,5 cm de chaque côté de la plus grande longueur.

Étalez la pâte de speculoos dans le rectangle. Versez la compote sur la pâte de speculoos et saupoudrez avec les speculoos grossièrement émiettés.

Rabattez les deux bouts arrondis du haut et du bas sur la compote. Rabattez ensuite les bandes de pâte l'une après l'autre, en les inclinant un peu vers le bas. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu et saupoudrez de perles de sucre.

Enfournez pour environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Servez tiède ou froid.



www.audalacuisine.com