

## MIRLITONS DE ROUEN

Pour 4 personnes.



- 1 pâte feuilletée,
- 3 pommes « reinettes »
- 12 abricots frais ( ou demi - sec),
- $\frac{1}{2}$  citron
- 50 Gr de beurre
- 60 Gr de sucre semoule
- Graine de vanille fraîche

Pour la crème :

- 20 Gr de poudre d'amandes
- 20 Gr de beurre
- Crème « fleurette » de Normandie (liquide)
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de Fleurs d'Oranger

**Préchauffer le four à 210 ° (TH 7)**

Éplucher les pommes, les couper avec les abricots, en cubes d'environ 1,5 cm de côté, et disposer les fruits dans un saladier,

Presser le jus du  $\frac{1}{2}$  citron, et verser ce jus sur les fruits et mélanger le tout.

Faire fondre 40 Gr de beurre dans une poêle, ajouter y les fruits, les faire revenir rapidement, puis ajouter le sucre semoule et une cuillère à café de graines de vanille.

A coloration des fruits, retirer du feu et mettre à refroidir.

Dérouler la pâte et découper 4 cercles d'environ 15 cm de diamètre, puis disposer les dans des moules, piquer la pâte avec une fourchette, puis disposer les fruits dessus, en laissant dépasser la pâte du pourtour de chacun des disques.

Enfourner les « Mirlitons » pendant 15 mn, afin d'obtenir une pâte ferme, croustillante et dorée.

La cuisson terminée, les sortir du four et laisser refroidir.

Pendant ce temps, mélanger au fouet 20 Gr de beurre fondu préalablement, avec 20 Gr de poudre d'amandes, 20 Gr de sucre, et 2 cuillères à café de crème « fleurette », dans un saladier.

Terminer le mélange en ajoutant une cuillère à café de fleur d'Oranger et 1 œuf.

Répartir la préparation sur chacun des « Mirlitons », les saupoudrer de sucre glace, avant de les passer 2 à 3 mn sous le « grill », pour dorure.