

# FEUILLETÉS AUX POMMES ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée ou brisée
- 6 CS Compote de Pommes
- 4 Pommes
- 30g Pépites de Chocolat

## Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Couper les pommes en morceaux
- > Etaler la pâte brisée
- > Etaler la compote de pommes sur l'ensemble de la pâte
- > Parsemer les morceaux de pommes sur la compote
- > Parsemer ensuite de pépites de chocolat sur les pommes
- > Rouler la pâte garnie délicatement
- > Couper le roulé en tranches
- > Poser les tranches sur une plaque recouverte d'une feuille de silicone ou de papier cuisson
- > Enfourner 40 Min à 180°C