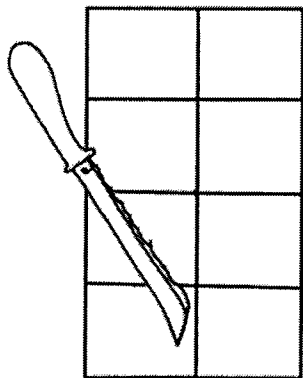
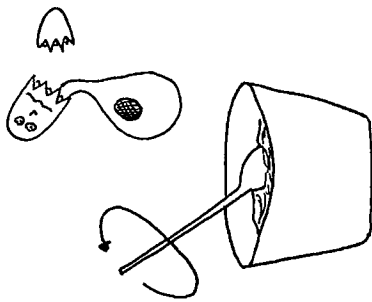


Jalouses aux pommes

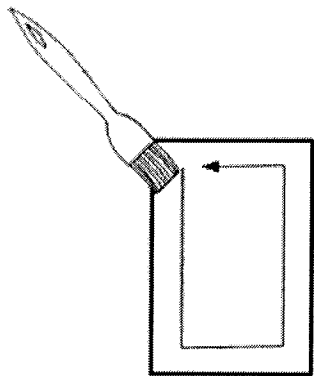
1. Étaler la pâte et la couper en 8 morceaux.



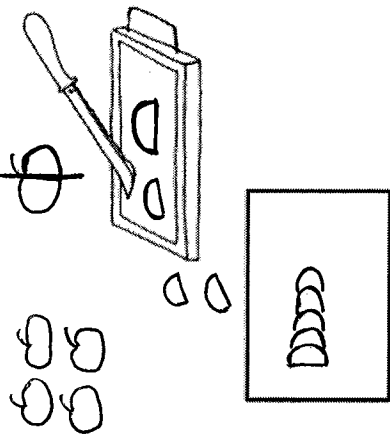
2. Casser un oeuf dans un bol et le battre.



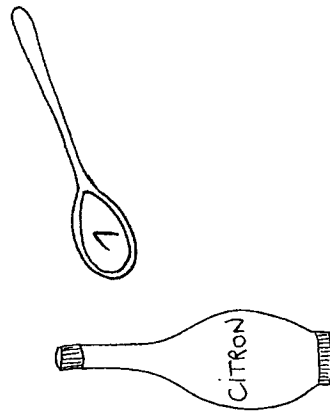
3. Badigeonner le bord de chaque carré de pâte avec l'oeuf



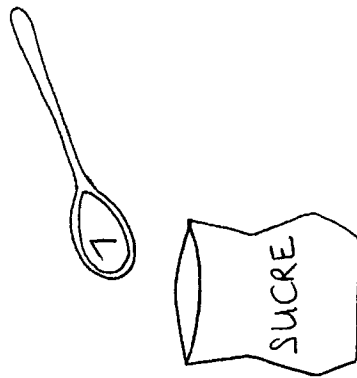
4. Peler 4 pommes. Couper en lamelles et disposer une demi-pomme sur la pâte.



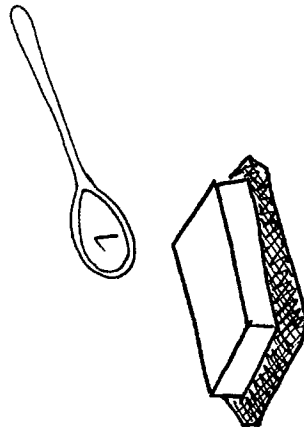
5. Mettre 1 cuillère à café de jus de citron sur les pommes.



6. Ajouter une cuillère à café de sucre sur la jalousie.



7. Ajouter une cuillère à café de beurre en morceaux sur la jalousie.



8. Cuire 15-20 minutes au four préchauffé à 220°

