

Triangles aux pommes



Ingrédients : Pour 8 personnes

Pâte feuilleté à double tours

- ✓ Farine : 0,250 kg
- ✓ Matière grasse : 0,150 kg
- ✓ Eau : 0,125 kg
- ✓ Sucre : 0,030 kg
- ✓ Sel : PM

Garniture

- ✓ Pommes golden : 1 pce
- ✓ Sucre : 0,100 kg
- ✓ Compote de pommes : PM

Matériel nécessaire

1 couteau d'office 1 planche à découper 1 calotte 1 rouleau 1 pinceau

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA PÂTE FEUILLETÉ (à double tours)

Réalisation de la détrempe

Mettez tous les ingrédients dans un récipient excepté la matière grasse. Mélangez pendant 2 minutes à la main. L'idée est simplement d'obtenir une pâte homogène mais de ne pas trop pétrir pour ne pas donner d'élasticité à la pâte (si la pâte est élastique, elle sera plus difficile à étaler ensuite).

Réaliser les tours à double couche

Incorporer la matière grasse dans la détrempe



Étaler la détrempe en rectangle, placer la matière grasse au milieu et rabattre les bords de la pâte vers le centre pour fermer la matière grasse.



Étaler la détrempe en rectangle, placer la matière grasse au milieu et rabattre les bords de la pâte vers le centre pour fermer la matière grasse.

Réaliser les tours double :



Le **tour double** consiste à étaler la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 4 fois la largeur.

On rabat ensuite les extrémités vers le centre puis on replie l'ensemble en deux.



Recommencer cette opération 4 fois.

Le tour double permet de gagner du temps puisqu'il compte pour 2 tours.

2) RÉALISATION DE LA GARNITURE (Taillage des pommes)



1) **Laver, éplucher les pommes.**



2) **Couper les pommes en quartiers.**

3) Montage des triangles



1) **Diviser la pâte en carrés ou en losange.**



2) **Passer de l'eau sur les pourtours, afin de coller pendant le pliage.**



3) **Placer les morceaux de pommes, de la compote et des raisins secs au centre.**



4) **Rabattre les côtés pour former un triangle ou un losange.**



5) **Passer de la dorure par-dessus.**

1) Cuisson des moulins à vent

Mettre au four (environ 180 à 200°C) pendant ente 20 et 30 minutes.