

Mikados feuilletés aux graines de sésame et pommes Golden caramélisées flambées au Calvados



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Etaler le feuilletage en bandes de 15 cm de large et 30 cm de long.

Badigeonner le dessus de jaune d'œuf battu.

Parsemer de sucre et de graines de sésame.

Cuire au four 20 mn à 180°.

Le sortir, le couper encore chaud en bâtonnet de 1 cm de large dans le sens de la largeur de la bande.

Eplucher les pommes, les couper en 3 dans le sens de la hauteur, les badigeonner du mélange sucre et beurre fondu sur une plaque de four.

Cuire à four très chaud (250°) pendant 20 mn.

Flamber au Calvados à la sortie du four, laisser refroidir.

Montage

Monter en 3 couches successives de pommes et, à chaque fois, 2 bâtonnets de feuilletage.

Ingrédients pour 8 personnes

800 g de pâte feuilletée
150 g graines de sésame
150 g de sucre
2 jaunes d'œuf
9 pommes Golden Blue Whale
150 g de sucre
100 g de beurre
150 g de Calvados