

Jalousies pommes et mangues

Avant de fonder une famille, nous profitions de la Saint Valentin pour aller se faire une bonne table tous les 2 ... Maintenant avec 2 enfants en plus, on préfère se faire un bon petit repas en tête-à-tête une fois les enfants couchés ! Souvent on opte pour des fruits de mer, avec quelques bulles ! Ca reste donc léger et ça permet de profiter d'un dessert bien agréable pour finir le dîner. Alors que diriez-vous de ces sympathiques feuilletés bien croustillants renfermant une agréable garniture fruitée ? Le petit clin d'oeil supplémentaire ce sera le nom de ces douceurs, puisqu'elles se nommes des "jalousies" (ça fera sourire votre amoureux(se) au moment de les servir ;)) - et en plus comme il y en aura largement assez pour deux, les enfants pourront même en avoir le lendemain, pas de jaloux ^_^ Après vous pourrez toujours changer les fruits, en gardant la base de pommes : framboises, myrtilles, ananas, libre à vous de varier les plaisirs ! Et vous, la Saint-Valentin au dessert ça donne quoi dans votre cuisine ?

[Imprimer](#)

Jalousies pomme et mangue

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 50 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 250 g de [pâte feuilletée](#) à étaler
- 2 belles pommes à cuire
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 100 g de [mangue surgelée en tranches](#)
- 3 cuillères à café de gelée de pomme (ou confiture de mangue)
- 1 oeuf

Instructions

1. La veille disposez la pâte feuilletée et les lamelles de mangue au réfrigérateur pour décongélation.
2. Pelez votre pomme et découpez-la en lamelles. Les poêler quelques minutes avec le beurre fondu, et le sucre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Etalez votre pâte sur une surface de 40X 30 cm environ et y découper 6 rectangles.
4. Incisez chaque moitiés supérieures des rectangles avec la pointe d'un couteau (en laissant une belle largeur sur le pourtour). Sur les moitiés inférieures tartinez d'un petit un peu de gelée ou de confiture puis y déposer des lamelles de pommes et ajouter une lamelle de mangue. Saupoudrez d'un peu de cannelle. Humidifiez les bords et recouvrez les fruits de la moitié de pâte incisée. Bien souder en appuyant avec votre index sur tout le pourtour, puis en faisant un petit rebord avec les 2 pâtes. Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les jalousies avec l'oeuf battu.
5. Mettre au frais pour 1 heure.
6. Préchauffez votre four à 180°C. Badigeonner à nouveau les jalousies d'oeuf battu.
7. Enfourner pour 25 à 30 mn. A la sortie du four badigeonnez de gelée de pomme (ou de miel) pour les rendre brillantes ou saupoudrez-les une fois refroidies de sucre glace.

Astuce : pour une version encore plus gourmande, ajoutez quelques pépites de chocolat à la

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

garniture ou remplacez la gelée de pommes par de la pâte à tartiner !
