

Bourdaine de Mayenne

Pour 4 personnes

**4 pommes à cuire
(boskoop)**

**4 cercles de pâte
feuilletée (de 20 cm
de diamètre)**

40 g de beurre demi-sel

**5 cuil. à café de sucre
semoule**

1 œuf

▶ Préchauffer le four à 150°C (th.5).

▶ Peler les pommes, les évider.

▶ Les placer au centre de chaque cercle de pâte.

▶ Déposer 10 g de beurre et 1 cuillerée à café de sucre dans la partie évidée et les envelopper dans la pâte feuilletée (à la manière d'une aumônière).

▶ Battre l'œuf avec la cuillerée à café de sucre restante, en badigeonner la pâte feuilletée.

▶ Enfourner et cuire 45 à 60 minutes.

▶ Déguster tiède.