

# Tartelettes-sucettes pomme framboise



## Ingrédients

- pâte feuilletée
- 1 pomme
- confiture de framboises
- 1 jaune d'oeuf
- une quinzaine de bâtonnets en bois



## Préparation

Déroulez la pâte et coupez environ 30 ronds à l'emporte-pièce.

Préchauffez le four à 180 °C.

Répartissez 15 premiers ronds sur 2 plaques de cuisson tapissées de papier sulfurisé. Garnissez de morceaux de pomme et de confiture. Posez dessus des bâtonnets en bois, dont l'extrémité doit aller jusqu'au centre. Recouvrez avec les 15 autres ronds. Soudez les bords.

Badigeonnez les sucettes avec le jaune d'œuf battu.

Enfournez 15 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

## Astuces de chef



• *Variante* : vous pouvez percer au préalable le disque supérieur avec un petit emporte-pièce en forme de cœur.

• *Présentation* : servez vos sucettes dans des petits pots remplis de sucre coloré.

Bonne fête  
Papa