

Jalousie aux pommes

POUR 2250 G DE PÂTE

PÂTE FEUILLETÉE
TRADITIONNELLE

1 kg de farine
500 g d'eau
750 g de beurre de tourage
16 g de sel

MONTAGE

Compote de pommes pâtissière
Léonce Blanc

Épices au choix :
cannelle, gingembre en poudre,
épices à pain d'épices.

Bandes de pâte feuilletée
de 10 x 60 cm

Dorure

Nappage abricot Léonce Blanc

Préparation de la pâte

- Dans la cuve du batteur, équipé du crochet, ajouter la farine et le sel. Mettre en route à vitesse lente, et ajouter l'eau progressivement. La pâte doit être bien souple.
- Découper la pâte et la fraser 2 fois sur le plan de travail. La façonner en boule, l'aplatir. L'entailler en croix et filmer. Réserver au frais.
- Après repos, idéalement 2 heures minimum. Travailler le beurre de tourage pour qu'il ait la même consistance que la détrempe. Le façonner en carré.
- Abaisser la détrempe en croix, en laissant une surépaisseur au centre. Déposer le beurre de tourage façonné au centre. Rabattre les 4 "oreilles" vers le centre. Marquer la pâte à chaque extrémité en appuyant le rouleau à pâtisserie aux 2 bouts.
- Étaler régulièrement le pâton en gardant les bords bien parallèles, jusqu'à ce qu'il soit 3 fois plus long que large. Plier le pâton en 3, puis lui donner ¼ de tour. Étaler à nouveau et plier en 3. Filmer et réserver au frais.
- Renouveler l'opération en donnant encore 2 x 2 tours en laissant reposer la pâte tous les 2 tours. Réserver au frais.

Montage

- Étaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur et découper des bandes de 10 x 60 cm. Séparer les bandes en 2, pour les bases et les couvercles. Réserver au frais.
- Assaisonner la compote de pommes Léonce Blanc avec les épices. Réserver.
- Plier les bandes de couvercle en 2 dans la longueur. Les entailler en diagonale tous les 1 cm, en vous arrêtant à 1 cm du bord. Réserver au frais.
- Sur une plaque de cuisson, déposer 2 bandes de pâte feuilletée de 10 x 60 cm. Dorer les bords de la pâte sur 1,5 cm de largeur.
- Garnir de compote sur 1 cm minimum d'épaisseur.
- Couvrir avec les bandes de pâte entaillée. Appuyer délicatement tout autour, pour faire adhérer la pâte.
- Dorer le dessus sans faire couler la dorure sur les bords. Réserver ½ heure au frais avant cuisson.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Cuire les jalousies pendant environ 30 minutes à 200°C (à adapter à votre matériel). Dès sortie sur four, réserver sur grille.
- Après refroidissement, détailler à la largeur souhaitée.

