



### JALOUSIE AUX POMMES PRUNEAUX



**La pâte feuilletée rapide** : 215g de farine T55, 170g de beurre, 105g d'eau, 2g de sel. Dans la cuve du robot et à vitesse lente mélanger la farine, le sel l'eau et le beurre à l'aide du fouet plat. Quand la pâte est à peu près homogène, l'abaisser à environ 1cm d'épaisseur en lui donnant la forme d'un rectangle. Réaliser 5 tours simples à la suite puis laisser reposer le pâton minimum 30min au réfrigérateur.

**La compotée de pommes pruneaux** : 30g de beurre, 15g de sucre en poudre, les graines de 2 gousses de vanille, 625g de pommes, 30g de pruneaux. Éplucher les pommes et les couper en dés. Couper aussi les pruneaux dénoyautés en petits dés. Dans une casserole fondre le beurre et le cuire jusqu'à ce qu'il soit noisette. Ajouter alors les pommes, les laisser un peu compoter puis ajouter le sucre et les graines de vanille. En fin de cuisson incorporer les morceaux de pruneaux. Refroidir.

**La finition** : étaler la pâte feuilletée sur 2mm d'épaisseur et détailler deux bandes de 10cm de largeur et 30cm de longueur. Garnir la première bande de pâte (qui servira en quelque sorte de fond de tarte) de compotée en laissant une bordure de 1.5cm sur les côtés. Plier en deux la seconde abaisse de pâte dans le sens de la longueur et faire des entailles régulières au couteau espacées de 5mm dans la largeur et sans aller jusqu'au bout afin de réaliser les « persiennes ». Humidifier à l'eau les bords de la pâte, poser dessus la pâte ajourée et bien souder avec les doigts. Dorer généreusement à l'œuf. Remettre au frais minimum 30 min puis cuire à 175/180° entre 40 et 50 min à vérifier. Poudrer de sucre glace avant de servir. Déguster cette jalousie légèrement tiède.

