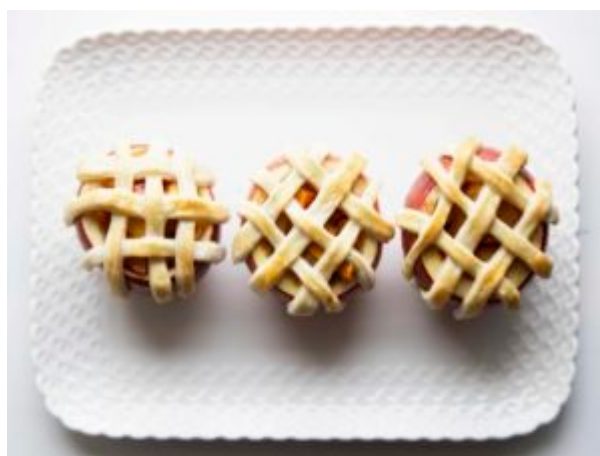




Tartelettes aux kakis et aux pommes

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 kaki PersimonMD
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1/8 tasse de noix pacane
- 1 c. thé de cannelle
- Beurre
- 4 à 6 pommes
- Une petite boule de pâte à tarte (environ 1/4 tasse)
- 1 oeuf
- 1 c. thé d'eau

Préparation

1. Préchauffer votre four à 375 degrés Fahrenheit.
2. Couper le kaki Persimon MD en petit cube.
3. Faire fondre un peu de beurre dans une casserole et cuire le kaki Persimon MD 2-3 minutes à feu moyen.
4. Ajouter le sirop, les pacanes et la cannelle.
5. Bien brasser et laisser réduire le mélange jusqu'à temps que le tout commence à caraméliser.
6. Retirer du feu et laisser refroidir.
7. Évider vos pommes en prenant soin de ne pas percer le fond.
8. Remplir les pommes avec le mélange de kaki PersimonMD.

9. Rouler votre pâte et couper de petites languettes.
10. Apposer les petites languettes de pâte sur vos pommes.
11. Fouetter l'oeuf et l'eau ensemble.
12. Badigeonner la pâte avec le mélange d'oeuf.
13. Enfourner pendant 45-60 minutes ou jusqu'à temps que la pâte soit dorée et que la pomme soit ramolli.
14. Servir avec de la crème glacée ou un coulis de chocolat ou de caramel.