

## Filo de pommes, crème cannelle

Pour 4 personnes :

### Ingrédients :

#### Feuilleté :

2 pommes granny smith  
30 g de beurre + 30 g de beurre fondu  
50 g de sucre + 1 cuillère à soupe  
2 cuillères à soupe de rhum  
5 feuilles de pâte filo

#### Crème chantilly / cannelle :

20 cl de crème fraîche  
1 cuillère à café de cannelle  
2 cuillères à soupe de sucre glace

Peler les pommes, les couper en dés.

Dans une poêle, faire fondre le beurre y jeter les pommes, les faire rissoler 10 minutes afin qu'elle soit dorées.

Ajouter le sucre, faire caraméliser.

Arroser avec le rhum. Flamber.

Laisser refroidir.

Mettre la crème dans une casserole avec la cannelle, faire chauffer. Arrêter avant l'ébullition.

Lorsque la crème est froide la mettre dans le siphon à chantilly avec le sucre glace. Mettre une cartouche de gaz. Réserver au frais 2 heures. ( La crème peut également être montée au batteur, en ayant pris soin de la mettre au frais dans un saladier pendant 1 heure avant de la battre.)

Allumer le four à 180°

Badigeonner chaque feuille de pâte filo de beurre fondu. Les disposer les unes sur les autres. Mettre les pommes sur la largeur des feuilles, rouler le premier tiers, rabattre les côtés, enrôler la pâte. Badigeonner de beurre fondu.

Poudrer d'une cuillère à soupe de sucre semoule.

Enfourner 40 minutes.

Présenter le feuilleté tiède avec la crème cannelle.