 **Aumônière de pommes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Aumoni%C3%A8res-de-pommes-DSCN2818_22693.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 4 pommes (800 g)  
- 25 g de beurre salé  
- 50 g de cassonade  
- 5 feuilles de brick  
- 5 biscuits Speculoos ou petits-beurre  
- 1 blanc d'œuf  
-** [**caramel au beurre salé**](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-au-beurre-sale/)

**La plaque du four  
Préchauffage du four à175°C (chaleur tournante)**

Peler les pommes et les couper en petits dés.  
Mettre dans une poêle le beurre salé et le laisser fondre. Ajouter les dés de pommes et remuer pendant quelques minutes pour faire légèrement dorer les fruits.  
Ajouter la cassonade et remuer jusqu'à caramélisation.  
Débarrasser et laisser refroidir.  
Badigeonner la feuille de brick de blanc d’œuf pour l’imperméabiliser légèrement.  
Écraser un biscuit et mettre la "chapelure" au centre de la feuille de brick.  
Déposer une grosse cuillerée de pommes caramélisées sur le biscuit et l'agrémenter d'une cuillerée de caramel au beurre salé.  
Refermer l'aumônière à l'aide d'un fil de cuisine.  
Badigeonner de blanc d'œuf.  
Recommencer l'opération avec les autres feuilles de brick.  
Déposer les aumônières sur la plaque du four.  
Enfourner pour15 minutes jusqu'à ce que les aumônières soient bien dorées.  
Retirer le fil et présenter les aumônières tièdes.  
J'ai servi avec un peu de compotée de pommes, une quenelle de glace à la vanille et un filet de sauce au caramel.