 **Soleil d'automne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Soleil-dautomne-DSCN6665.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 disques de** [**pâte feuilletée**](http://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 2** [**pommes**](http://recettes.de/pomme)  
**- 20 g de beurre**  
**- 25 g de cassonade**  
**- 100 g de** [**compote de pomme**](http://recettes.de/compote-de-pommes)  
**- 150 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)  
**- 2 càs de sirop d'**[**érable**](http://recettes.de/erable) **(1)**  
**- Beurre d'érable (facultatif) (1)**

La plaque du four tapissée de papier cuisson **Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler et épépiner les 2 pommes, puis les couper en petits dés.  
Les laisser blondir quelques minutes dans le beurre chaud.  
Saupoudrer avec la cassonade et remuer les pommes sur feu vif jusqu'à ce qu'elles caramélisent et soient joliment dorées. Laisser refroidir.  
Mélanger au batteur, la compote, le mascarpone et le sirop d'érable.   
Déposer un disque de pâte sur la plaque du four. Le napper de crème au mascarpone.  
Répartir les dés de pommes caramélisés sur la toute la surface.  
Couvrir avec le second disque de pâte et sceller les 2 abaisses sur tout le tour.  
Marquer le centre avec un petit bol et tracer des rayons pour obtenir 8 parts.  
Couper les parts avec un couteau bien tranchant.  
Vriller une fois chaque part de pâte et rabattre les 2 pointes à chaque extrémité.   
Enfourner pour 30 minutes.  
Dès la sortie du four, étaler sur le dessus brulant, une petite touche de beurre d'érable, ou si vous n'en avez pas, badigeonner d'un peu de sirop d'érable.  
Glisser avec précaution le Soleil d'automne sur une grille et le laisser reposer jusqu'à ce qu'il soit tiède.