 **Jalousies aux pommes**

 **Pour 16 brioches**

**La brioche :
- 250 ml de lait
- 2 œufs**
**- 560 g de farine T 55
- 2,5 càc de levure de boulanger lyophilisée (16 g de fraîche)
- 70 g de sucre (vanillé maison pour moi)
- 100 g de beurre
La compote :
- 1,200 kg de pommes
- 120 ml de vin blanc
- ½ gousse de vanille
- le jus d'un gros citron
- 60 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
La finition :
- 1 jaune d'œuf battu avec 1 càs de lait
- sucre glace**

**2 plaques tapissées de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C ou **

 **La compote :**
Éplucher les pommes et les couper en petits dés.

Mettre dans une grande casserole le vin, le jus de citron, le sucre, la cannelle et les clous de girofle.
Laisser fondre le sucre sur feu doux puis ajouter les pommes.
Laisser cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient confites et que le liquide soit pratiquement évaporé.
Laisser refroidir.

**La pâte :**Mettre dans la cuve de la MAP le lait et les œufs.
Verser la farine et cacher la levure dans un puits.
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en parcelles.
Lancer le programme "pâte" (1h20).

**La finition :**

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement.

Étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle d'environ 5 mm d'épaisseur.
À l'aide d'un emporte-pièce découper des carrés de 8 x 8 cm.

Déposer la moitié des carrés sur les plaques en les espaçant.
Badigeonner les bords du carré de jaune d'œuf au lait à l'aide d'un pinceau.
Déposer une cuillerée de compote au centre.

À l'aide d'un couteau bien tranchant ou d'une lame de rasoir, découper des entailles sur les carrés restants, à 1 cm des bords.

Déposer ces couvercles sur les carrés à la compote.
Souder les bords en appuyant du bout des doigts.

Laisser lever environ 30 minutes au chaud.
Dorer au jaune d'œuf.

Enfourner pour 16 minutes environ (à vérifier).

Saupoudrer de sucre glace et mettre à refroidir sur une grille.