



Le bon fromage est vite choisi.

publié le *Fromage Brugge* (<https://www.bruggefromage.fr>)

[Accueil](#) > Gâteau aux pommes au Brugge mi-vieux

Gâteau aux pommes au Brugge mi-vieux

Image not found

https://www.bruggefromage.fr/sites/bruggefromage.fr/files/styles/recept_pdf/public/recepten_carousel/appelkoek_met_brugge_belegen_bis2.jpg?itok=jPu_N



Ingredienten:

6 tranches de fromage Brugge mi-vieux

1 rouleau de pâte feuilletée, de forme rectangulaire

Le jus d'un citron

50 g de sucre brun

50 g de sucre blanc

¼ de cuillère à café de cannelle en poudre

100 g de beurre Brugge + 50 g de beurre Brugge

Sucre impalpable

70 g de panko

3 à 4 pommes

1 cuillère à soupe de farine

Préparation:

Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux ; arrosez du jus de citron.

Mélangez les deux sortes de sucre et la cannelle et mélangez-les aux pommes égouttées.

Faites chauffer 100 g de beurre et faites-y cuire le panko pendant quelques minutes

Saupoudrez le plan de travail de farine et déroulez la feuille de pâte tout autour.

Répartissez dessus le panko, puis les tranches de fromage et pour terminer les morceaux de pommes et le sucre.

Repliez à présent la pâte et déposez-la sur une plaque de cuisson beurrée.

Faites fondre 50 g de beurre et étalez-le sur la pâte.

Faites cuire à 200 °C pendant 45 minutes.

Garnissez avec le sucre impalpable et

éventuellement une boule de glace.

4 personen

70 min

Dessert

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.fr/recettes/gateau-aux-pommes-au-brugge-mi-vieux>