

# BOURDELOTS

*300 g de pâte brisée  
4 pommes à cuire  
2 c. à s. de cassonade  
1 c. à s. de margarine  
1 sachet de sucre vanillé  
quelques raisins secs  
chocolat noir*

*Étendre la pâte brisée finement et y découper, à l'emporte-pièce, des cercles de 12 cm de diamètre.*

*Éplucher les pommes et ôter le trognon. Écraser la margarine avec la cassonade et le sucre, ajouter quelques raisins secs et fourrer les pommes de ce mélange.*

*Sur chaque rond de pâte, placer une pomme et refermer la pâte autour du fruit. Former une queue au sommet par traction de la pâte. Souder au besoin à l'aide d'un peu d'eau.*

*Placer les bourdelots sur la plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et faire cuire à 200° pendant une demi-heure environ.*

*Fondre le chocolat au bain-marie et servir les bourdelots tièdes, nappés de chocolat fondu.*