

# Pastís de poma

França

Pedro Jiménez

## Ingredients

2 làmines de pasta de full  
6 pomes grosses tipus Golden  
1 paquet de crema catalana (Royal)  
½ l de llet  
3 cullerades soperes de mermelada de  
préssec  
Una mica de sucre  
Una miqueta d'aigua



## Preparació

Escalfeu el forn a 200° amb la safata buida dins. Escalfeu la llet i dissolveu la crema catalana remonent fins que espesseixi, amb precaució perquè no s'enganxi. Després deixeu-la refredar.

Talleu les pomes en quatre trossos i feu-ne làmines fines. Estireu una mica la pasta fullada. Poseu la pasta fullada estirada a la safata del forn ja calent. Aboqueu-hi la crema i escampeu-la per tota la safata.

Col·loqueu les làmines de poma sobre la crema de manera decorativa. Empolvoreu les pomes amb una mica de sucre per sobre. A continuació, fiqueu-ho al forn durant 25 minuts.

En un got, escalfeu una miqueta d'aigua juntament amb la mermelada de préssec fins que bulli; després passeu-la pel colador. Amb aquesta mermelada i després de treure el pastís del forn, pinteu amb una brotxa la part superior del pastís perquè quedi brillant.

### III Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca  
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARÇA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpnl.cat](mailto:santandreubarca@cpnl.cat)

Pàgines web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat) i [www.cpnl.cat/xarxa/cnicanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnicanametller)

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>