

Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 25 mn



Temps de cuisson : 30 mn

Rose de pommes feuilletées



Ingrédients pour 12 roses:

- 2 pomme rouges
- 2 rouleaux pâte feuilletée
- 2 cuillère à soupe compote de pommes
- 1 cuillère à soupe jus de citron
- Sucre glace
- Moules en silicones

Astuce :

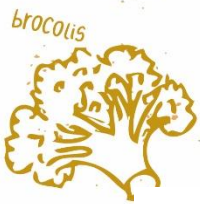
Le secret, c'est de **pré cuire les pommes au micro-ondes** pour qu'elles s'assouplissent et puissent être roulées facilement sans casser, après c'est un jeu d'enfant de former les roses !

La Recette :

1. Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez un moule à muffins. Coupez les pommes en deux, retirez le trognon puis coupez-les en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Mettez les tranches au fur et à mesure dans le bol allant au micro-onde rempli d'eau citronnée. Faites chauffer au micro-ondes pour 4 minutes puis égouttez.
2. Découpez la pâte en 6 bandes et nappez-les d'une fine couche de confiture d'abricot.



3. Déposez les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de la bande en les faisant dépasser de la pâte et se chevaucher.





cannelle



4. Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes. Roulez délicatement la bande sur elle-même en serrant bien.



5. Déposez immédiatement dans le moule à muffin. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



6. Enfourez pour 30 minutes. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

POUR INFORMATION :

Cette recette **ne nécessite que très peu d'ingrédients** et c'est beaucoup plus **facile à faire** que ça n'en a l'air. Ces petites **roses de pommes** ont tout pour plaire et peuvent être **réalisées avec les enfants!** Une très bonne idée pour le goûter !

