



Rose de Pommes feuilletées

★★★★★

Ces roses de pomme sont super faciles à réaliser et épateront vos invités!

Type de plat

Dessert

Cuisine

Française

ps de préparation 26 minutes

ps de cuisson 34 minutes

ps total 1 heure

ions 12 roses

ries 200kcal

édients

2 pomme rouges

2 rouleaux pâte feuilletée

2 cuillère à soupe confiture d'abricot

1 cuillère à soupe jus de citron

sucre glace

ructions

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-ondes rempli d'eau citronnée. Faites chauffer au micro-ondes pour 4 minutes puis égouttez.

Découpez la pâte en 6 bandes et nappez-les d'une fine couche de confiture d'abricot.

Déposez les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de la bande en les faisant dépasser de la pâte et se chevaucher. Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes. Roulez délicatement la bande sur elle-même en serrant bien. Déposez immédiatement dans le moule à muffin. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfournez pour 30 minutes. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.