

APPLE ROSE

Difficulté : 

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 40 – 45 mn

Pour 16 Applerose

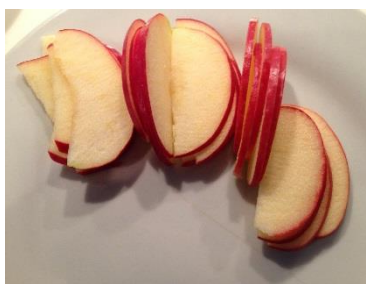
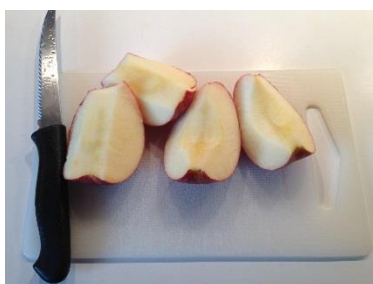


Ingrédients

- 3 pommes rouges (Royal Gala ou Pink Lady)
- 50 g de sucre en poudre
- Le jus d'un demi-citron
- 1L d'eau bouillante
- Facultatif : quelques fruits rouges (mûre ; framboise ; cerise)
- 500g de pâte feuilletée
- confiture de framboises ou compote de pommes

Recette

1. Lavez les pommes et ôtez leur cœur. Ne surtout pas retirer la peau car c'est elle qui donne l'effet pétale de rose.
2. Coupez-les en quartiers puis, avec un couteau ou une mandoline, coupez les quartiers en lamelles (avec la mandoline 4 mm d'épaisseur). Attention à ne pas faire des lamelles de pommes trop fines.



3. Préchauffer le four à 190°C.
4. Mettre dans une casserole, 1L d'eau bouillante, le sucre en poudre et le jus de citron. Facultatif : vous pouvez ajouter des fruits rouges écrasés pour colorer l'eau et donner une belle couleur rosée aux lamelles.



5. Ajoutez les lamelles de pommes dans la casserole et laissez cuire 4-5 minutes. Vous pouvez les faire cuire en plusieurs fois en fonction de la quantité de lamelles dont vous disposez. (Vérifier la texture des pommes après 4 minutes de cuisson et prolongez le temps de cuisson si nécessaire en fonction de l'épaisseur de vos lamelles).

Vous devez obtenir des fruits assez souples pour pouvoir les rouler.



6. Sur une pâte feuilletée très fine, découpez des bandes de 5 cm de large et 15 cm de long. Piquez-les avec une fourchette.



7. Étalez de la confiture ou de la compote sur chacune des bandes et disposez 5 lamelles de pommes en les faisant se chevaucher l'une sur l'autre sur la partie supérieure de la bande de pâte.
8. Rabattre la bande de pâte inférieure sur les pommes.



9. Roulez les bandes de pâte sur elle-même et placez les roses dans un moule à muffins beurrés.



10. Enfournez pour 40-45 minutes. Surveillez en cours de cuisson la texture de votre pâte feuilletée et la coloration de vos fleurs. Si les pommes commencent à brunir, recouvrez-les d'une feuille de papier aluminium.
11. A la sortie du four, attendre quelques minutes et saupoudrez vos roses de sucre glace, ça leur donnera un aspect plus délicat.



A déguster de préférence tiède !

