

# ROSES FEUILLETÉES AUX POMMES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 24

Pour 24 bouchées

2 pâtes feuilletées  
eau  
jus citron  
2 pommes bien roses  
(pink lady pour moi)  
1 petit pot confiture  
(pêche-nectarine pour moi,  
sinon abricot)  
gingembre en poudre  
- Déco -  
sucre glace

Commencez par laver les pommes. Coupez-les en 2, retirez le trognon et coupez en lamelles les plus fines possibles.

Pour que les tranches de pommes ne se cassent pas, il faut les mettre dans l'eau avec un peu de jus de citron et les faire chauffer. Au micro-onde, sinon portez à ébullition dans une casserole. Lissez bien la confiture en remuant à la cuillère, si besoin chauffez-la un peu.

Installez tout ce qu'il faut sur le plan de travail pour avoir tout sous la main : la pâte feuilletée avec son papier au centre, et tout autour les tranches de pomme chaudes, la confiture, le gingembre en poudre, et les moules à mini-muffins.

Je vous montre juste après en images comment couper et ré-assembler la pâte étalée en rond pour obtenir rapidement un rectangle :



Pressez bien du bout des doigts pour "fusionner" les morceaux de pâte ajoutés, puis divisez en 6.

Sur la première bande, étalez un peu de confiture. Posez 2 épaisseurs de tranches de pommes sur la partie haute de la bande.

Saupoudrez un peu de gingembre en poudre. Repliez le bas de pâte vers le haut, puis coupez la bande en 2 dans la longueur. Roulez bien serré la première moitié et posez-la dans une empreinte du moule à mini-muffins, puis procédez de même avec le 2<sup>ème</sup> morceau.

Faites pareil avec toutes les bandes de pâte.

Enfournez à 180°C pour 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Juste avant de servir, saupoudrez d'un peu de sucre glace (c'est plus joli 😊).

Vous pouvez les déguster encore tièdes ou complètement refroidies. Elle se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

