

Roses de pommes
2015/2016

Maison de Quartier de Bregille

Roses de pommes

Sur une feuille de papier sulfurisé, poser la pâte feuilletée du commerce, plutôt de forme rectangulaire et l'étaler au rouleau à pâtisserie.

Découper la pâte en bandes régulières, dans le sens de la largeur. Couper les pommes en 4, sans les éplucher, en retirant uniquement le centre puis couper de fines tranches de ces quartiers que vous disposerez, en les chevauchant, sur la pâte feuilletée, avec le côté rouge de la peau sur l'extérieur de la bande.

Replier la pâte sur la base des pommes, la serrer et la rouler sur elle même pour former une jolie rose de pommes ! Disposez ces "roses" côte à côte, dans un moule un peu haut, style moule à manqué. Parsemez, sur chaque 'fleur', un peu de sucre cristallisé et un peu de sucre vanillé. Après avoir chauffé votre four à 220°, faites cuire votre préparation comme une tarte aux pommes traditionnelle, en veillant bien à contrôler la température pour ne pas noircir vos pommes (quitte à baisser votre four à 180°)

Avec cette recette, si vous voulez jouer la carte 'dessert gourmand' cette préparation sera parfaite avec 2 ou 3 autres 'petits desserts' !

Recette
du
12 octobre 2015

Ingrédients :

1 kg pommes avec
une peau assez rouge
pâte feuilletée
sucre
1 pq sucre vanillé

Les petits plats de Monique et Jacqueline