

Fées Mains by Marjorie



Roses feuilletées aux pommes et au caramel

Les ingrédients pour 6 roses : 2 à 3 pommes rouges – 1 pâte feuilletée – ½ citron jaune – 5 à 6 CàS de crème de Salidou ou de caramel au beurre salé – sucre glace – cassonade

Laver et sécher les pommes. Les couper en deux et ôter le trognon et les pépins. À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, couper de fines tranches de pommes en commençant par le dessus de la pomme coupée en 2.

Déposer les tranches de pommes dans une casserole remplie d'eau et du jus du demi citron.

Porter la casserole d'eau et les tranches de pommes à ébullition et maintenir la cuisson environ 5mn de façon à rendre les tranches de pomme souples pour pouvoir les rouler.

Egoutter les tranches de pommes.

Abaisser la pâte feuilletée pour obtenir un carré d'environ 30cm de côté. Couper 12 bandes de pâte d'environ 15cm par 5cm.

Tartinier les 12 bandes de pâte feuilletée de caramel en évitant le bas des bandes de pâte feuilletée (environ le 1/3).

Déposer les tranches de pommes sur le haut des bandes de pâte en laissant dépasser le haut des pommes avec la peau rouge. Replier le bas de la bande de pâte feuilletée (environ le 1/3) sur les tranches de pommes.

Enrouler les bandes de pâte feuilletée aux pommes pour former les roses et les déposer de suite dans les empreintes du moule en silicone.

Saupoudrer les roses de cassonade et enfourner environ 40mn dans le four préchauffé à 180°C.

Vérifier la cuisson, démouler les roses feuilletées et les laisser tiédir ou refroidir sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

A déguster de préférence tièdes pour apprécier le caramel fondant ☺

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>