

Roses feuilletées pommes & figues

Pour 20 roses

Préparation : 30 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 2 belles pommes
- 2 pâtes feuilletées
- 1 citron bio
- Confiture de figues
- Sucre vanillé



Ustensiles spécifiques : une casserole, une mandoline, un couteau, un pinceau alimentaire, un moule de 20 empreintes mini-muffins, une plaque aluminium, un presse-agrume et une passoire.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans une casserole, faire bouillir 1l d'eau avec le jus du citron puis éteindre le feu.
- Pendant ce temps, laver et essuyer les pommes. Les couper en deux et les évider.
- Les couper à la mandoline (+/- 1mm d'épaisseur).
- Une fois coupées, plonger les pommes dans la casserole et les laisser 2 min environ (cette étape sert à les ramollir).
- Les égoutter ensuite dans une passoire.
- Couper la pâte feuilletée en 2 dans la largeur puis en 5 dans la longueur, de façon à faire 10 bandes par pâte. Chaque bande fera environ 4 à 5 cm x +/- 15 cm.
- Napper la moitié de chaque bande de pâte dans la hauteur (soit environ 2,5 cm x 15 cm) d'un peu de confiture et déposer 3 demi-lunes de pommes ramollies sur cette portion de pâte.
- Replier l'autre moitié de pâte sur les pommes et rouler l'ensemble pour former une rose.
- Déposer chaque rose dans chaque empreinte mini-muffin.
- Saupoudrer de sucre vanillé et enfourner 25 min à 180°C, puis 165°C durant 10 min.

Bon appétit !