

Roses feuilletées aux pommes

Pour une douzaine de roses

450g de pâte feuilletée

3 grosses pommes

500 ml d'eau

6 cuil à soupe de sucre

1 jaune d'œuf

Dans une casserole faites chauffer l'eau avec le sucre pour faire un sirop.

Lavez et coupez les pommes en tranches fines, (gardez la peau)

Plongez les tranches dans le sirop et portez à ébullition pendant 5 minutes. Les tranches de pommes doivent devenir tendres sans devenir de la compote. Si possible faites-le en plusieurs fois. Egouttez les tranches et laissez-les refroidir sur une grille le temps de faire le reste.

Préchauffez le four çà 180°C.

Étalez la pâte feuilletée et coupez-la en bandes de 20 cm de long sur 4 de large. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf (cela empêchera l'humidité des pommes de ramollir la pâte ainsi vous pourrez les préparer à l'avance, les roses resteront croustillantes)

Déposez les tranches de pommes sur les bandes de pâte en les faisant se chevaucher puis roulez-les et disposez-les dans des moules à muffins (voir photo).

Enfournez à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon votre four.

Servez tiède avec une boule de glace, de la mousse au chocolat....