

## ROSES AUX POMMES

Pâte feuilletée : 1 rouleau  
Pommes rouges : 1 grosse ou 2 petites  
Eau  
Jus de citron  
Confiture d'abricot : 3 cuillères à soupe  
Sure glace : pour la décoration

### **Préparation :**

- Réserver la pâte feuilletée au frais
  - Couper la ou les pommes en deux et enlever le trognon et les pépins.
  - Trancher la ou les pommes très finement à l'aide d'une mandoline en laissant la peau.
  - Disposer les tranches de pomme dans un saladier, couvrir d'eau et ajouter le jus d'un demi citron.
  - Faire chauffer au micro-ondes pour environ 3 minutes afin de rendre les pommes plus fondantes et faciles à travailler.
  - Égoutter ensuite les pommes dans une passoire.
  - Dérouler la pâte feuilletée et l'étaler un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former un rectangle.
  - Beurrer des moules à muffins.
  - Préchauffer le four à 180°C.
- Découper la pâte en 6 bandes horizontales de taille égale.
- A l'aide d'une cuillère, déposer de la confiture d'abricot sur toute une bande.
  - Déposer ensuite les morceaux de pommes égouttés sur la moitié supérieure de la bande en les chevauchant.
  - Replier la partie inférieure de la pâte sur les pommes.
- Rouler ensuite la bande sur elle-même pour former une rose.
- Et la déposer immédiatement dans le moule à muffin.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Mettre au four pour environ 40 minutes (le temps peut varier en fonction des fours).
  - Démouler et saupoudrer de sucre glace pour la décoration.