



#Les Recettes de l'Ufcv

LES ROSES FEUILLETÉES AUX POMMES



LES INGRÉDIENTS (POUR 5 PERSONNES) :

- 1 PÂTE FEUILLETÉE
- 2 POMMES ROUGES
- 40 G DE BEURRE
- 40 G DE SUCRE EN POUDRE
- 60 G DE POUDRE D'AMANDES

LA RECETTE

1. COUPER LE BEURRE EN PETIT MORCEAU DANS UN BOL.
2. LAVER LES POMMES. ÔTER LE TROGNON. LES COUPER EN TRANCHES TRÈS FINES.
3. FAIRE BOUILLIR 40 CL D'EAU AVEC 2 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE. FAIRE RAMOLLIR LES POMMES ENVIRON 2 MIN DANS LE SIROP BOUILLONNANT. LORSQU'ELLES SONT LÉGÈREMENT MOLLES, LES ÉGOUTTER DANS UNE PASSOIRE.
4. DANS LE BOL, AJOUTER LE SUCRE ET LA POUDRE D'AMANDES.
5. ÉTALER LA PÂTE FEUILLETÉE FINEMENT EN RECTANGLE ET COUPER 5 LANIÈRES D'ENVIRON 5 CM.
6. ÉTALER LE MÉLANGE DU BOL EN LAISSANT ENVIRON 1 CM DE PÂTE NATURE. DISPOSER DESSUS LES QUARTIERS DE POMMES EN LES CHEVAUCHANT ET EN LES FAISANT DÉPASSER DE LA PÂTE. REPLIER LE BAS DE LA PÂTE SUR LA BASE DES POMMES ET ROULER EN SERRANT CETTE BANDE SUR ELLE-MÊME.
7. DISPOSER LES ROSES DANS UN MOULE À MUFFIN (POUR QUE LES ROSES NE S'OUVRENT PAS).
8. SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE.
9. CUIRE AU FOUR 30 MIN À 180 °C (THERMOSTAT 6).

Bon appétit !