

Roses de pomme feuilletées

6 personnes



- 1 belle [pomme](#) rouge bio
- 1 rouleau de [pâte](#) feuilletée
- 2 cuillère(s) à soupe de [confiture](#) de votre choix (ici de la myrtille)
- 1/2 [citron](#)
- [sucre glace](#)

Temps de préparation 25 MIN. - Temps de cuisson 48 MIN.

1. Versez de l'eau dans un petit récipient résistant aux micro-ondes. Ajoutez le jus du citron. Réservez. Coupez la pomme en deux, retirez le trognon. Émincez-la en tranches de 1 mm, à la mandoline pour plus de régularité ou à l'épluche légumes pour plus de finesse. Placez-les dans le récipient d'eau citronnée.
2. Passez le récipient aux micro-ondes entre 2 mn 30 s et 3 mn, en fonction de l'épaisseur des lamelles. Vérifiez leur souplesse : elles doivent se plier sans casser. Égouttez-les, et épongez-les avec du papier absorbant.
3. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail et découpez 6 bandes de 5 cm de largeur environ. Enduisez-les de confiture sur toute la longueur. Placez les lamelles de pomme sur le bord supérieur en les faisant se chevaucher et en laissant dépasser l'arc de cercle des lamelles pour former les pétales. Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes. (ça fait beaucoup de pâte pas toujours cuite en final. Au choix on peut faire des bandes de pâte de 4 cms et ne pas les replier sur les pommes)
4. Roulez la bande ainsi recouverte sur elle-même pour former une fleur.
5. Placez-la dans l'empreinte d'un moule à muffins. Procédez de la même façon pour les autres fleurs restantes. Enfournes 45 mn.
6. Laissez complètement refroidir. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace, ou ajoutez un peu de gelée de rose au centre des fleurs pour parfaire l'illusion.

L'ASTUCE

Pour colorer les pétales de rose, vous pouvez cuire les lamelles de pomme aux micro-ondes avec des fruits rouges ou noirs écrasés (framboises, myrtilles, mûres, cassis). L'intensité de la couleur dépendra du fruit utilisé et de la quantité ajoutée.