Pommes en fleur

4 pers | 15 mn | 05 mn

Les **ingrédients**

- 3 pommes
- 1 citron
- 1 Pâte Feuilletée
- Confiture d’abricot
- Cannelle
- Sucre Glace (optionnel)

La **recette**

Etape 1

Lavez les pommes. Coupez-les en deux, puis en fines lamelles. Placez-les dans un saladier.

Etape 2

Versez de l’eau chaude sur les pommes et ajoutez le jus de citron fraîchement pressé. Laissez reposer 5 minutes pour ramollir les tranches. Égouttez et réservez.

Etape 3

Déroulez la pâte feuilletée. À l’aide d’un rouleau à pizza ou d’un couteau, découpez des bandes d’environ 4 à 5 cm de largeur.

Etape 4

Badigeonnez chaque bande de pâte avec une fine couche de confiture d’abricot. Disposez les lamelles de pommes en les chevauchant légèrement sur le haut de la bande.

Etape 5

Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes, puis roulez délicatement chaque bande sur elle-même pour former une rose

Etape 6

Placez les roses dans un moule à muffins ou un moule à cake. Enfournez à 180°C pendant environ 30 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée.

Etape 7

À la sortie du four, saupoudrez les roses de cannelle et de sucre glace. Dressez sur une assiette et servez tiède.