ROSES DE POMMES

Parce qu'on mange aussi avec les yeux !

INGRÉDIENTS (8 portions)

- ☐ Pâte feuilletée (env. 25 x 40 cm)
- ☐ 1 cuiller à soupe de confiture
- ☐ ½ cuiller à soupe d'eau
- ☐ Des pommes Fairebel, coupées en quartiers, puis en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur
- ☐ 1 cuiller à soupe de jus de citron
- ☐ 1 cuiller à soupe de sucre
- ☐ Sucre glace pour saupoudrer

Enrouler la pâte, puis l'abaisser de manière à la rendre un peu plus fine.

Faire chauffer la confiture avec l'eau. Enduire ensuite la pâte de ce mélange.

Couper la pâte feuilletée en 8 bandes identiques dans le sens de la longueur.

Mélanger les tranches de pommes au jus de citron et les ranger à la manière de tuiles sur le côté droit des bandes. Ensuite, replier cette partie sur le côté gauche encore libre des bandes de pâte. Saupoudrer le tout de sucre, enrouler les bandes de pâte pour en faire des roses et les disposer dans des moules à muffin préalablement graissés.

Cuire les roses de pommes environ 45 min. à 180 ° sur la plaque du bas du four préchauffé.

Saupoudrer enfin de sucre glace et servir tiède.

Fairebel
GOED·FAIR BON·ÉQUITABLE GUT·FAIR

BIENVENUE DANS UN MONDE PLUS ÉQUITABLE
Rendez-vous sur www.fairebel.be