

Rosace feuilletée aux pommes

Pour 8 personnes

INGREDIENTS



3 rouleaux de pâtes feuilletée
6 pommes golden
QS de nappage neutre

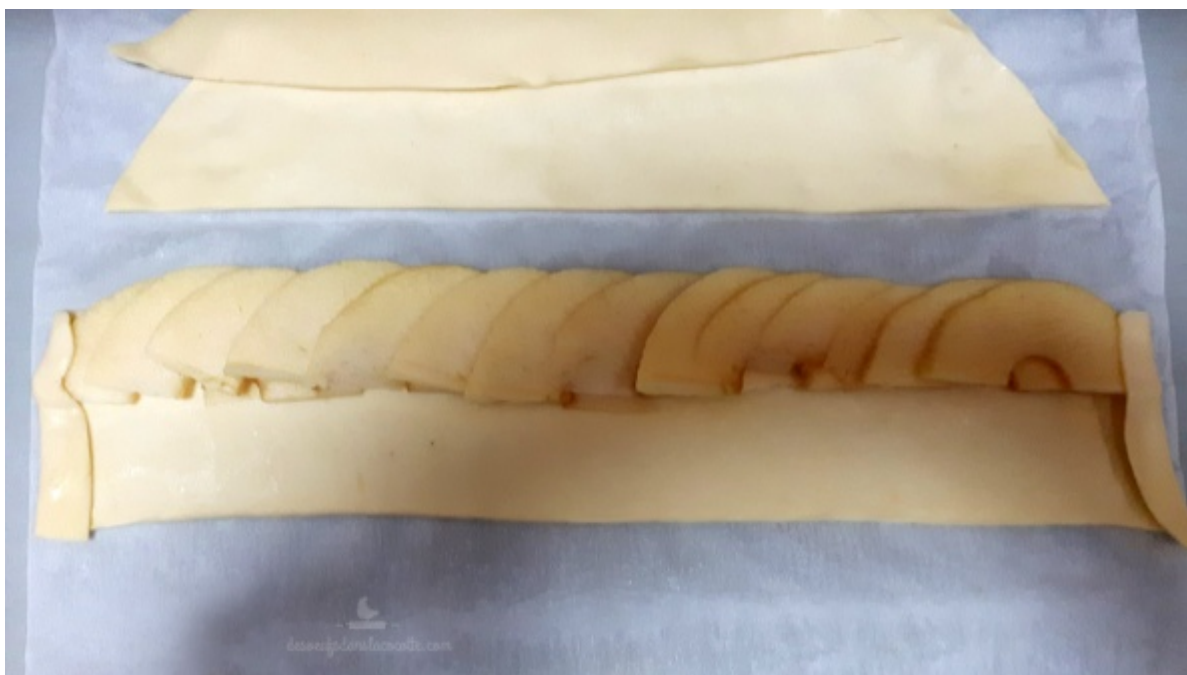
Réalisation

Préchauffez votre four à 180°C.

Pelez les pommes. Évidez l'intérieur puis coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Découpez des tranches très fines (1 à 2 mm d'épaisseur) avec une mandoline ou bien un coupeau très affuté.

Déroulez les pâtes feuilletées, et découpez des bandes de 4 cm de largeur.

Premier montage : disposez les tranches de pommes sur une bande de pâte feuilletée, en faisant bien chevaucher les pommes. Veillez à bien faire dépasser le haut des pommes de la bande. (voir ci-dessous)



Repliez ensuite la pâte sur le bas des pommes. Puis roulez délicatement ce montage, sur lui-même. (voir ci-dessous)



A partir du deuxième montage : enrroulez la longueur de pâte/pommes autour du premier montage de façon à réaliser au final, une grande rosace.

Lorsque votre rosace sera terminée. Enroulez une petite bande de pâte autour de la rosace, pour bien la maintenir et qu'elle ne se défasse pas à la cuisson.

Enfournez pour 45 à 50 mn. Il faut que la pâte feuilletée soit bien cuite.

A la sortie du four, faites chauffer le glaçage neutre dans une casserole. Avec un pinceau, badigeonner ce glaçage sur votre rosace.

Laissez refroidir avant dégustation.

