

Roses feuilletées aux pommes

Ingrédients :



POMMES



PÂTE FEUILLETÉE



CONFITURE



BEURRE



SUCRE ROUX

Ustensiles :



EPLUCHE-POMMES



COUTEAU



CUILLÈRE



MOULES



FOUR

Préparation :

1. Couper les pommes



2. Couper des bandes de 5 cm de large dans la pâte feuilletée



3. Étaler la confiture sur la bande de pâte feuilletée



4. Disposer les quartiers de pomme en les faisant se chevaucher



5. Replier la pâte sur les pommes et l'enrouler



6. Mettre dans le moule



7. Saupoudrer d'1 cuillère à café de sucre brun + quelques miettes de beurre



8. Au four 180° pendant 30min

