

Pommes en rose feuilletées



Je commence la semaine en vous proposant une recette qui a fait le tour de la blogosphère. Des pommes en rose feuilletées. Ma mère avait vu cette recette sur Facebook et m'avait demandé de lui en faire. Aussitôt demandé aussitôt fait ! Des pommes en rose qui ont eu beaucoup de succès ! Elles sont parties très vite. Pour ma part je n'ai pas pris une pâte feuilletée du commerce, j'ai fait ma traditionnelle pâte feuilletée express. De plus à la place de la confiture d'abricot j'ai préféré mettre de la gelée de coing. Enfin j'ai ajouté de la cannelle sur mes pommes avant de les enfourner.

Pour environ 10 pommes en rose

Ingrédients:

3 pommes

2c. à soupe de jus de citron

Gelée de coing

Cannelle

Sucre glace

Pour la pâte feuilletée express:

250g de farine tamisée

1 pincée de sel

15cl d'eau

200g de beurre en pommade

Préparation:

Dans le bol d'un robot, mettez la farine avec le sel et l'eau, pétrissez jusqu'à obtention d'une belle boule de pâte lisse.

Mettez dans un saladier et laissez reposer 15min au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre (ou vous pouvez le mixer).

Étalez la pâte en un rectangle sur le plan de travail fariné.

Étalez 1/4 du beurre sur toute la surface. Ramenez le tiers supérieur au centre puis rabattez le tiers inférieur dessus. Vous devez obtenir trois couches superposées comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez la pâte de nouveau en un rectangle. Recommencez la même opération trois fois.

Filmez la pâte et laissez-la reposer entre 15 et 30min avant de vous en servir.

Pendant que la pâte repose, remplissez un bol d'eau bouillante et ajoutez-y le juste de citron.

Lavez les pommes, coupez-les en deux, retirez-en le trognon ainsi que les pépins. Coupez les pommes très finement à l'aide d'une mandoline. Mettez-les au fur et à mesure dans l'eau chaude citronnée.

Mettez le bol avec les pommes au four à micro-ondes pour 2min puis égouttez-les.

Préchauffe le four à 180°C (th.6).

Etalez la pâte feuilletée en un rectangle et découpez-la en cinq bandes horizontales.

Faites chauffer légèrement la gelée de coing puis à l'aide d'un pinceau badigeonnez-en les bandes de pâte.

Déposez ensuite les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de la bande en les faisant se chevaucher. Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes. Coupez la bande en deux puis roulez-la sur elle-même délicatement en serrant bien de manière à obtenir une rose.

Recommencez avec les autres bandes en les plaçant au fur et à mesure dans des moules à muffins. Saupoudrez légèrement de cannelle et enfournez pour 30 à 35min, jusqu'à ce que les roses soient dorées.

A la sortie du four, laissez bien refroidir avant de démouler sur une grille. Saupoudrez les roses de sucre glace et servez.