

Roses feuilletées

Pour 8 roses

1 rouleau de pâte feuilletée

1 grosse pomme (voir 2)

30 cl d'eau

30 g de sucre en poudre

2 C à s de sucre pour la pâte

1 demi-citron

1 pincée de cannelle moulue

Sucre glace pour la finition

Épluche la pomme, coupe en fines lamelles à la mandoline. Fait bouillir l'eau avec le sucre et le jus du demi-citron. Plonge les lamelles de pomme dans ce sirop pendant 3 min, pour les ramollir. Sort-les à l'aide d'une écumoire et dépose-les sur du papier absorbant. Préchauffe le four à 180 °C (th. 6). Étale la pâte feuilletée sur le plan de travail légèrement farine. Découpe le plus grand rectangle possible, puis saupoudre-le de sucre et de cannelle. Coupez des bandelettes de 1,5 cm de large dans la pâte. Dispose les lamelles de pomme sur les bandelettes en les chevauchant. Enroule chaque bandelette sur elle-même d'un bout à l'autre, de manière à obtenir une petite rose. Dépose les roses sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfourne 25 min, jusqu'à ce que les roses soient bien dorées. Laisse-les refroidir sur une grille, saupoudre de sucre glace.

