

Les roses d'or du roi Midas

La liste de courses

- 3 pommes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot ou de prunes
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sucre glace
- du beurre pour le moule



1



Beurre le moule à muffins.
Coupe les pommes en quatre et retire le trognon.
Coupe-les en tranches fines à l'aide d'une mandoline ou d'un petit couteau.

2



Fais ramollir les pommes :
Mets les tranches dans une casserole avec de l'eau citronnée (assez pour que les pommes soient recouvertes d'eau) et fais chauffer à feu moyen jusqu'à ce que l'eau frémisses.
Égoutte bien les pommes.

3



Découpe la pâte en 8 bandes parallèles et nappelles d'une bonne couche de confiture.

4



Dépose les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de chaque bande en les faisant dépasser de la pâte et se chevaucher.

5



Replie la partie inférieure de la pâte sur les pommes, en faisant dépasser un petit peu les pommes.

6



Roule délicatement la bande sur elle-même en serrant bien. Dépose-la dans le moule à muffins. Répète l'opération pour chaque bande de pâte.

7



Enfourne tes roses 30 à 45 minutes à 180°C (thermostat 6).

8



C'est cuit !
Avant de servir les roses, saupoudre-les de sucre glace.