

ROSES DE POMME

Delicious
Without Gluten®

PORTIONS 2 ROSES
PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 45 MIN

Ingrédients:

1 Pomme*** (voir ci-dessous pour le type de pommes à utiliser.)

Pâte feuilletée simplifiée par DWG divisée en 4

Confiture d'abricot ou sirop d'érable ou miel

Cannelle et sucre

Préparations :

- Préchauffer le four à 350°F.
- Faites bouillir une petite casserole d'eau ou placez l'eau dans un petit plat en verre et faites bouillir au micro-ondes pendant 2 minutes.
- Coupez la pomme en deux (tige vers le haut et calyx vers le bas) et retirez le noyau (j'utilise une cuillère à melon), puis coupez-les (perpendiculaires au noyau) 1/8-1/4 pouce d'épaisseur (cela dépend de la pomme)
- Placez vos tranches de pomme dans de l'eau bouillante (sur la cuisinière ou au micro-ondes) pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'elles soient fanées. (Ne faites pas trop de chaleur pour devenir détrempée et si la pomme se casse lorsqu'elle est pliée, elle a besoin de plus de temps.)
- Étaler un morceau de pâte feuilletée simplifiée (ou pâte feuilletée) 12" x 2,5" (si vous utilisez la recette DWG, coupez la pâte en 4. chaque quart fera au moins 2 roses)
- Badigeonner la confiture d'abricot, ou le sirop d'érable ou le miel sur la bande. Saupoudrer généreusement de cannelle et de sucre.
- Placez les « pétales » de pommes en cascade sur la face supérieure afin qu'elles sortent et repliez la pâte à pâtisserie au-dessus en commençant par le bas.
- Roulez et rangez les pétales et la pâte à pâtisserie pour qu'elle soit sécuriser et placez-la dans un moule à muffins ou similaire.
- Glacez avec plus de confiture, de cannelle et de sucre et faites cuire au four pendant 30 à 45 minutes au four à 350 °F.
- Laisser refroidir et servir.

1 Pomme***

Quelques bonnes pommes qui fonctionnent bien comprennent Pink lady, Fuji, Granny Smith, Gala, Cortland, Braeburn et Honeycrisp.

Vous pouvez voir Miriam faire cette recette sur Daytime Ottawa en cliquant [ici](#).

