



Tartelettes pommes roses

Pour 8 tartelettes

- 1 ou 2 pâte(s) feuilletée(s) (du commerce ou maison)
- 2 ou 3 pommes rouges (Pink Lady)
- De l'eau
- Du jus de citron
- 150g de compote de pommes
- 80 de sucre muscovado (ou « mascobado » est un sucre de canne complet, non raffiné)
- Cannelle
- Sucre glace

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Rincez les pommes avec la peau. Coupez-les en deux puis enlevez le trognon et les pépins
3. Tranchez les pommes très finement à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline.
4. Mettez les tranches de pommes dans un saladier, couvrez d'eau et ajoutez le jus d'un citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent
5. Faites chauffer au micro-ondes pendant environ 3 minutes afin de rendre les pommes plus fondantes et faciles à travailler.
6. Égouttez ensuite les pommes.
7. Découpez la pâte feuilletée en bandes horizontales de taille égale.
8. Déposez un peu de compote de pommes sur toute une bande.
9. Déposez ensuite les morceaux de pommes égouttés sur la moitié supérieure de la bande en les chevauchant.
10. Mélangez le sucre muscovado et un peu de cannelle en poudre et saupoudrez la bande d'un peu de ce mélange.
11. Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes.

12. Roulez ensuite la bande sur elle-même pour former une rose et la déposer immédiatement dans un moule à muffin. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
13. Enfournez pour environ 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace pour faire joli.