

Roses Feuilletées aux Pommes et sa Boule de Glace Vanille

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	2 (ou Pink Lady)
- PATE FEUILLETEE	2x
- CITRON(S)	1/2
- CONFITURE D'ABRICOTS	3 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	
- GLACE VANILLE	6 boules

Recette:

- Lavez les pommes et retirez le trognon (sans les peler).
- Préparez un plat creux avec de l'eau et le jus du citron.
- Coupez-les en deux puis coupez des lamelles très fines à l'aide d'une mandoline.
- Déposez immédiatement après la coupe, les lamelles de fruit dans le mélange eau-citron.
- Couvrez ce plat d'un film alimentaire et passez au micro-onde pendant 4 minutes afin de ramollir un peu la pomme (pour faciliter le façonnage en cercle).
- Découpez des bandes de pâte de 4-5 cm de haut et 12-15 cm de long.
- Nappez ces bandes de confiture d'abricots.
- Egouttez les lamelles de pommes et déposez-les sur le dessus de la pâte afin que le côté arrondi dépasse et que les lamelles se chevauchent (voir photos ci-dessous).
- Rabattez ensuite le dessous de la pâte et roulez délicatement.
- Déposez la tartelette ainsi formée dans un moule à muffin (en silicone) sur du papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre semoule.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournerez pour 45 minutes.
- Coupez le four et laissez dans le four jusqu'au moment de servir.
- Accompagnez la tartelette tiède d'une boule de glace vanille.

