

Des tartelettes aux pommes en forme de rose

Aussi délicieuses que jolies à regarder !

Demande à un adulte de couper les pommes en très fines lamelles en enlevant les trognons et de les précuire au four à 160 °C ou à la vapeur pendant 5 mn, pour qu'elles soient juste tendre.

Prépare une pâte à tarte* en mélangeant la farine, le sucre et 1 pincée de sel. Ajoute l'huile d'olive et mélange. Ajoute juste assez d'eau pour pouvoir former une boule et étale-la pour former un grand rectangle. Couper ce rectangle en longues bandes de 3 cm de hauteur environ.

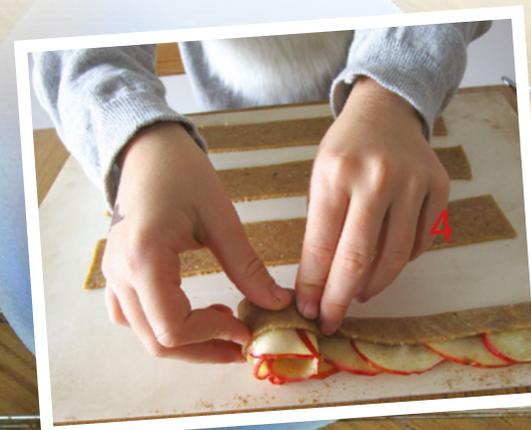
* Sinon, utiliser une pâte brisée ou feuilletée toute prête.



1
Nappe chaque bande d'un peu de purée de pomme, puis dépose par dessus les lamelles de pommes. Elles doivent se chevaucher à demi et dépasser à moitié de la bande de pâte.



3
Poudre de cannelle, puis rabats la partie inférieure de la pâte par-dessus les pommes.



4
Enroule la bande sur elle-même jusqu'au bout.



5
Dépose chaque rose dans un moule à muffin et enfourne pour 25 à 30 mn à 180 °C.

