# *Les pétales de pommes en feuilleté*

Pour cette recette, les photos seront plus explicatives que mon texte de préparation! Une image vaut bien mille mots non? Allons-y!

*Ingrédients pour 7-8 roses*

2 ou 3 belles pommes rouges (cela donnera un beau rendu final)
1 pâte feuilletée
Un peu de sucre

**Préparation**

Lavez et tranchez les pommes finement. N'oubliez pas d'ôter le trognon qui se trouve à l'intérieur.
Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et ajoutez-y un peu de sucre.
Une fois que l'eau est bouillante, placez-y délicatement les pommes.
Laissez dans l'eau environ 3 minutes pour que les pommes soient souples.
Placez vos pommes dans un égouttoir et attendez quelques minutes qu'elles refroidissent. Pendant ce temps, sortez vote pâte feuilletée du réfrigérateur et coupez-la en 7 ou 8 lamelles (7 lamelles pour 7 roses, 8 lamelles pour 8 roses!)

*PARTIE LA PLUS TECHNIQUE*

Préchauffez votre four à 180 degrés
Sur la pâte feuilletée, placez les pommes les unes à côté des autres en les superposant légèrement, et en laissant dépasser environ 1cm de pomme au dessus.
En prenant la pâte feuilletée, roulez les pommes sur elles-mêmes.
Prenez votre rose en main et rabattez la pâte feuilletée du dessous
Placez les roses sur un papier sulfurisé et appuyez légèrement pour que la rose tienne bien en place
Répétez jusqu'à épuisement de la pâte feuilletée.
Mettez votre plaque au four et laissez cuire environ 30/40 minutes
Sortez du four et saupoudrez de sucre glace une fois que les roses sont tièdes.
Dégustez tiède ou froid!

*Karelle Vignon*
*De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!*
*www.lesgourmandisesdekarelle.com*
*https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle*