








Les roses de pomme

Pour 10 fleurs • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

-  5 feuilles rectangulaires de pâte filo (40 × 30 cm)
-  2 pommes
-  le jus d'un citron
-  1 gousse de vanille fendue en deux
-  2 verres d'eau
-  40 g de sucre en poudre
-  75 g de beurre fondu
-  5 cuillerées à soupe de cassonade

CES FLEURS SONT À CROQUER !



Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.



1 Allume le four à 180 °C (therm. 6). Lave les pommes et coupe-les en 4. Retire le trognon et coupe chaque quartier en tranches très fines.



2 Mélange ensuite les pommes, l'eau, la vanille, le sucre et le jus de citron dans un saladier. Fais chauffer 3 minutes au micro-ondes pour ramollir les pommes.



3 Fais 2 piles de 5 feuilles de pâte filo. Coupe chaque tas en 5 bandes. Enduis de beurre. Pose les tranches de pommes sur chaque bande en laissant dépasser.



4 Saupoudre de cassonade. Rabats la pâte sur les pommes et roule les bandes. Pose les roses dans des moules à cupcake. Mets au four pendant 35 minutes. Miam !