

Roses feuilletées aux pommes



Cuisson: env. 20 min.
Pour 1 moule à muffins

2 pommes
1 paquet de pâte feuilletée
Cannelle
Sucre

Beurre

Crème fouettée
Glace (vanille ou crème fraîche)

1. Couper les pommes et la pâte feuilletée en fines lamelles. Poser un morceau de pomme sur chaque lamelle et saupoudrer d'un peu de cannelle et de sucre. Enrouler avec précaution et placer dans le moule à muffins.
2. Dorer les roses feuilletées aux pommes au milieu de four (200 degrés, air chaud) env. 20 minutes. Conseil : badigeonner les roses avec du beurre de temps en temps.
3. Servir avec de la crème fouettée et un peu de glace.

Conseil Miele: utiliser l'épluche-légumes pour découper les pommes en fines lamelles.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch